

## ESPORÃO COLHEITA TINTO 2023

Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura orgânica. Na procura de maior frescor, é feita uma seleção das primeiras castas a ser vindimadas. A fermentação e estágio em cubas de concreto respeita o frescor e a pureza da fruta.

Dando origem a um vinho direto, fresco e vibrante.



**Visual**  
Cor rubi



**Aroma**  
Fresco e vivo a frutos vermelhos e silvestres.



**Paladar**  
Elegante na boca, com boa textura e estrutura equilibrada.  
Final longo e persistente.

### **Castas**

Trincadeira, Touriga Franca, Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Tinta miúda.

### **Vinificação**

Desengace e esmagamento de uvas. Fermentação alcoólica em cubas de concreto e inox com suave extração. Fermentação malolática em cubas de concreto.

### **Informação técnica**

Álcool: 14%

Estágio: Em cubas de concreto, que pela neutralidade aromática e porosidade proporcionam condições de micro oxigenação ideais para respeitar o caráter e origem do vinho.

Idade das vinhas: 16 anos

### **Formatos disponíveis**

750ML | Cod.: 529 | EAN: 5601989976758