

ESPORÃO RESERVA TINTO 2023

Vinho clássico obtido unicamente das uvas da Herdade do Esporão, cultivadas em modo de produção orgânica. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, da maturidade das vinhas e das pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso.



Visual

Rubi intenso.



Aroma

Profundo e complexo, dominado por frutos vermelhos.



Paladar

Vivo e completo. Corpo sólido, taninos finos e vibrantes. Fruta vermelha e especiarias a dominar. Final persistente e equilibrado.

Castas

Aragonês (25%), Alicante Bouschet (20%), Touriga Nacional (20%), Cabernet Sauvignon (15%), Syrah (15%), Trincadeira (5%).

Vinificação

Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de betão, em lagares de mármore e em cubas de inox, com temperatura controlada, prensagem, seguindo-se a fermentação malolática em cuba de inox.

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%). Depois do engarrafamento seguiram-se pelo menos 6 meses de estágio em garrafa.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 03 | EAN: 5601989980809

1,5L | Cod.: 26 | EAN: 5601989980786

3L | Cod.: 28 | EAN: 5601989980779

5L | Cod.: 227 | EAN: 5601989980762

