

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2022

Este vinho nasceu em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A casta Semillon adaptou-se com grande sucesso ao longo dos anos, ao local onde foi plantada. A maturidade da vinha, aliada à sua exposição e tipo de solo tem vindo a revelar uma matéria-prima com um elevado potencial enológico.



Visual

Aspecto cristalino, cor palha com laivos dourados



Aroma

Damasco com nuances de limão maduro, pimenta branca e amêndoa fresca.



Paladar

Rico e intenso, com fruta de polpa branca e especiarias. Final longo, elegante e complexo.



Castas

Semillon.

Vinha certificada em modo de produção orgânica.

Prêmios

Wine Enthiast: 95 pontos (2018)/ 93 pontos (2020 / 2019); 92 pontos (2017/2009); 91 pontos (2015/2014/2008)

Vinificação

As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos com pressões baixas, permitindo extrações suaves e cuidadas. A decantação é mais curta do que o habitual, o que ajuda a manter a complexidade do vinho. A fermentação acontece em barricas novas de 500 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage periódico. Este processo manual contribui para a estabilização do vinho, aumentando também a sua cremosidade e profundidade. E permaneceu 6 meses em garrafa.

Idade das vinhas: 24 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 330 | EAN: 5601989991546