

TORRE DO ESPORÃO 2017

O Torre do Esporão é a expressão máxima das singularidades do ano, em conjunto com as características únicas dos nosso territórios e da experiência de quem o faz. Feito para durar, representa a ambição do Esporão de fazer os melhores vinhos que a natureza proporciona, de modo responsável e inspirador.



VISUAL

Denso quase opaco.



AROMA

Complexo e concentrado com notas de fruta de baga azul, combinada com apontamentos de licor de chocolate amargo, alcaçuz e alguma menta fresca. Notas de especiarias e barricas muito bem integradas.



PALADAR

Na boca é profundo e compacto, denso e preciso, com uma textura acetinada, final longo e cheio de carácter.



CASTAS

Aragonez (40%), Touriga Franca (30%), Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (5%)

PRÊMIOS

Wine Enthusiast - 95 pontos / 2011; Robert Parker - 95 pontos / 2011

VINIFICAÇÃO

Cada casta foi vindimada em separado de acordo com seu perfil e origem. Após a vindima a Aragonez iniciou fermentação alcoólica em lagares de mármore com pisa a pé e terminou em cubas de concreto onde fez a fermentação malolática e depois transferido e permaneceu em balseiros de 5 mil litros. A Touriga Franca e a Touriga Nacional co-fermentaram em lagares de mármore com pisa a pé, após prensagem foram transferidas para barricas de 500 litros de carvalho francês de segundo uso de utilização, onde também fez fermentação malolática e permaneceu por 18 meses. Ambas as parcelas da casta Alicante Bouschet fermentaram separadamente em cubas de concreto. Realizaram a fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde permaneceram mais 18 meses.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Idades das vinhas: 25 anos

Estágio: Estágio de 18 meses em barricas novas e barricas de segundo uso, com capacidade de 500 litros de carvalho francês e balseiros de 5 mil litros.

Seguiram-se no mínimo 3 anos de estágio em garrafa.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 329 | EAN: 5601989001344