ESPORÃO

GARRAFEIRA 2021

Esta edição especial do Private Selectin celebra os 40 anos da primeira colheita do Garrafeira, recuperando o rótulo original criado por Júlio Pomar em 1987. Um vinho completo, fiel ao ano de colheita e feito para evoluir durante muitos anos.



Visual
Cor granada profunda.

Aroma
Aroma intenso e complexo onde predominam notas de fruta vermelha em compota envolvidas por nuances tostadas e de especiarias.

Paladar
Na boca temos um vinho denso, com estrutura e notas de fruta vermelha madura.

Castas
Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Touriga Franca.

Vinificação
A fermentação alcoólica das diferentes parcelas pode acontece em lagares de mármore, cubas de cimento e pequenas cubas de inox. Cada parcela é vinificada e estagiada em separado, de acordo com o potencial do perfil de cada casta e respetiva origem. Após a fermentação malolactica os vinhos vão a estagiar em barricas de carvalho francês de 500 e 225 Lts.

Informação técnica
Álcool: 14,5%
Acidez total: 5,7 g/l
Estágio: 18 meses de estágio em barricas de carvalho francês de 500L E 225L, seguidos de um mínimo de 2 anos em garrafa.

Formatos disponíveis
750ML | Cod.: 641 | EAN: 5601989916402

QUALIMPOR
VINHOS · AZEITES · TERROIR