



Esporão Reserva Tinto 2016

Produtor: Herdade do Esporão

O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985, obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, mostra a consistência e o caráter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo. Um verdadeiro clássico que muda o rótulo a cada safra. Este 2016 é uma praticamente uma exclusividade do Degusta. Recentíssimo!! Sequer entrou no mercado ainda!! Incrível como esse vinho não tem erro!!!

Terroir

Novo rótulo por Albuquerque Mendes

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho americano e francês e mais 12 meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Límpido, cor densa e púrpura.

Gustativo: Corpo estruturado, com excelente expressão tânica. Mostra intensidade e elegância, complexo e elegante. Ótima persistência!! Um vinhão!

Olfativo: Frutos vermelhos bem maduros, como mirtilo, ameixa, amora, envoltos em notas de especiarias, cravo, canela e sutis tostados, café e tabaco.

Harmonização: Vitela, Picanha suína assada ao molho de vinho, risoto de cogumelos, massas ao ragu de costela, rabada com polenta, galinha à cabidela, e queijos duros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 5 anos

Vinificação e Vinho

Um inverno úmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos. Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas e pequenos lagares de inox com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação malolática em cuba de inox. Este 2016 é um vinho para colecionadores, de sabor rico e complexo, que acompanha muito bem uma variedade de pratos. Elaborado com um blend das uvas Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, é uma bebida de visual límpido, cor granada, com aromas a especiarias e frutos vermelhos maduros e sugestões de chocolate e baunilha. Taninos robustos conferem riqueza e complexidade ao sabor.