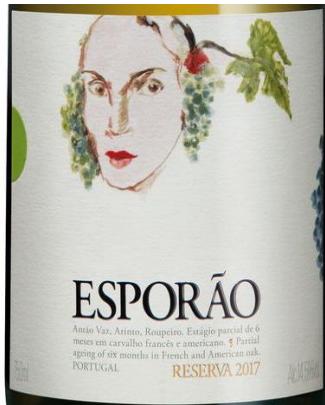




FICHA
TÉCNICA



Abril 2019



Esporão Reserva Branco - 2017

Produtor: Herdade do Esporão

Vinho para colecionadores, de sabor intenso, equilibrado e complexo, com final longo e fresco. Acompanha desde pratos de bacalhau até carnes brancas e grelhadas. Nova safra, novo rótulo! Um vinho muito fresco, elegante, aromático que vai cair perfeitamente nesta Páscoa!!

Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, outras em menor percentagem.

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Aspetto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Gustativo: Na boca é cremoso, com estrutura e volume. É equilibrado e preenchido pela fruta, com um final longo e elegante.

Olfativo: Notas de fruta amarela, toranja e limão, com apontamentos de especiarias, tosta ligeira e algum mineral que acentua a frescura aromática.

Harmonização: Acompanha desde pratos de bacalhau até carnes brancas e grelhadas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Vinificação

A Primavera apresentou-se com temperaturas mais baixas e com maior humidade do que nos anos anteriores, condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras que implicaram um cuidado acrescido nas vinhas, para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano providenciaram um período de crescimento vegetativo mais longo e apesar do calor que se fez sentir a partir de julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde que o habitual. As temperaturas quentes continuaram ao longo de todo o período da vindima, mas as uvas chegaram com uma qualidade excelente, com níveis de açúcar moderados e com acidez um pouco mais baixas que a média dos anos anteriores.