

Abril 2019



**ESPORÃO**

Argemim, Alicante Bouschet and Syrah. Produced in the heart of the Alentejo region, this "Esporão" is a blend of three varietals in equal parts. Produced only in the best years, this "Esporão" was created to represent the best of the region.

PORTUGAL PRIVATE SELECTION 2013

ALC 14,5% VOL

## Esporão Private Selection - 2013

Produtor: Herdade do Esporão

Herdade do Esporão, em uma região desafiadora no interior de Portugal, o espírito de desafiar e superar limites fez com que fossem produzidos os mais tradicionais vinhos portugueses. Nascia a Herdade do Esporão, uma marca que sempre acreditou no potencial do Alentejo. Com produtos como o Esporão, considerado um dos melhores vinhos portugueses, e o Monte Velho, a Herdade do Esporão é uma vinícola reconhecida por seu amor pela natureza, tradição e inovação.

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Alentejo

**Uva:** Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano 70% e Francês 30%. Após o engarrafamento seguiram-se mais 12 meses em estágio em garrafa.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Acastanhado.

**Gustativo:** No palato mostra firmeza, bastante frescura, taninos generosos, mas bem fundidos, grande estrutura e elegância.

**Olfativo:** No nariz mostra-se mais tenso que o habitual, com sugestões de fruta azul e grafite, bem envolvidas em notas de tostados e especiarias.

**Harmonização:** Javali na mostarda, pratos ricos de carnes vermelhas, penne à matriciana, risoto de rabada e agrião, cogumelos gratinados e queijos maduros. Vai bem até com a tradicional bacalhoadada da Páscoa!!

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 15/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou +10anos

### Vinificação

Cada casta foi vinificada e estagiada em separado. O Syrah e o Aragonês foram fermentados em pequenos lagares de inox, com pisa a pé alternada com curtas remontagens manuais feitos 2 a 3 vezes ao dia, dependendo da nossa prova diária ao longo da fermentação. O Alicante Bouschet preferimos fermentar num pequeno depósito de inox e fizemos as remontagens manualmente. A razão desta opção é porque o Alicante tem um película relativamente frágil e a pisa a pé poderia promover uma extração exagerada de taninos. Após a prensagem, mantivemos os vinhos separados, a fim de compreendermos melhor a evolução de cada um. A fermentação maloláctica decorreu nas barricas e de forma espontânea. O estágio foi feito 30% em barricas novas e 70% barricas usadas (1 ano) de 225L de carvalho Francês (Taransaud; Saury; Boutes). Após 18 meses de estágio, durante o qual apenas fizemos uma trasfega imediatamente após a maloláctica, constituímos o lote final, que foi engarrafado no dia 7 de Agosto de 2012, somente com uma ligeira filtração e sem qualquer tipo de colagem.