

Abril 2019



ESPORÃO

Alentejo, Alicanté Bouschet and Syrah. Tradutora
of the Alentejo's best vineyards, this "Guaridela" is the first
to receive the accolade of a wine bottle. Produced
only in the best years, this "Guaridela" was created as
a unique wine with extended bottle ageing.

PORTUGAL PRIVATE SELECTION 2013

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.

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.

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

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.