

Maio 2019



Esporão Private Selection Branco - 2016

Produtor: Herdade do Esporão

Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A maturidade da vinha, da inusitada casta Semillon, aliada à seleção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registro sólido, rico e complexo deste vinho. Um vinho branco completo!! Cheio de estrutura e personalidade, aromas complexos, boa acidez, vinho que enche a boca!! Vinhaço!!

Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Semillon

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Aspectos cristalinos, cor palha dourado

Gustativo: Rico, elegante e intenso. Com final amplo, profundo e persistente. Vinhaço!! Um vinho branco de tirar o fôlego!!

Olfativo: Registro de fruta de polpa branca e alguma toranja fresca, misturadas com as notas discretas da tosta da barrica e especiarias como o cravinho e a pimenta branca.

Harmonização: Bacalhau à portuguesa, risoto de frutos do mar, moqueca, truta grelhada com alcaparras, salmão assado.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Vinificação

As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos com pressões baixas, permitindo extrações cuidadas para um mosto rico. A decantação é mais curta do que o habitual, o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18ºC. Sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, para proporcionar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade. Após o enchimento, permaneceu 6 meses em garrafa, durante os quais teve maturação controlada que promoveu complexidade característica deste vinho.