


Julho 2018

Canto do Zé Cruz 2013

Produtor: Herdade do Esporão

Vinhos produzidos apenas em anos de exceção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e carácter original da casta e do solo. Um vinho raro, difícil de encontrar! Uma exclusividade! Um vinho distinto!!

Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Aragonez

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, seguidos de mais 18 meses em garrafa, antes de ir para o mercado.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso e brilhante

Olfativo: Notas de groselha preta combinadas com algum vegetal seco, que amplia a noção de frescura e seriedade. Uma complexidade incrível!

Gustativo: Profundo e sedoso, com taninos bem integrados e apontamentos de especiarias, dentro de um conjunto elegante e intenso.

Harmonização: Para ser servido com embutidos, Carnes bem condimentadas, ideal para acompanhar pratos de caça. Risoto de linguiça, massas ao ragu de coelho, carré de javali, codorna, paca (ops paca não pode!)

Serviço

Temperatura de Serviço: 14/16°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 5 anos

Terroir

A vinha do Canto do Zé Cruz foi plantada em 1974, num solo franco arenoso, com a presença de algumas pedras da rocha mãe (granito) que, após os primeiros 20 cm, transita abruptamente para argila. Tradicionalmente esta é a última vinha que colhemos de Aragonez pois, devido à idade, a maturação fenólica desenvolvesse de forma mais lenta e homogénea, originando vinhos perfumados, vibrantes e genuínos. A colheita de 2013 caracterizou-se pela Primavera chuvosa seguida de um Verão seco com temperaturas diurnas elevadas, compensadas por noites frescas. Estas condições possibilitaram a maturação ideal e consistente das uvas.