

Agosto 2018



## Esporão Colheita - 2015

**Produtor:** Herdade do Esporão

Vinho de lote produzido exclusivamente a partir de uvas cultivadas na Herdade do Esporão. Seguindo práticas de agricultura biológica, expressa de forma direta o ano da colheita, a diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o carácter e a identidade das castas selecionadas. Um belo exemplar de vinho orgânico sob a batuta da Esporão!

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Alentejo

**Uva:** Touriga Franca e Cabernet Sauvignon

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**Amadurecimento:** Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa a pé, a temperaturas controladas (22º a 25º C), terminando em cubas de betão. A maturação aconteceu nas mesmas cubas de betão durante 6 meses.

Por Murilo Azevedo

**Visual:** Aspecto límpido, cor rubi concentrada.

**Gustativo:** Na boca presente-se a densidade e o corpo da Touriga Franca apoiados na estrutura e acidez da Cabernet Sauvignon. O conjunto é cremoso e vibrante, com final persistente, mas elegante

**Olfativo:** Notas de fruta vermelha fresca, onde predomina a ameixa e o mirtilo, envoltas em notas vegetais.

**Harmonização:** Carnes vermelhas assadas, Carnes brancas como frango assado, carne de porco, vai bem com massas, risotos, tábua de frios.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na Primavera e Verão determinaram o início antecipado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos, e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.