

ESPORÃO RESERVA TINTO 2018

O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. Obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, mostra a consistência e o caráter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.



VISUAL

Ruby intenso



AROMA

Compota de fruta preta, especiarias (pimenta preta, cravinho), notas de baga de café e charuto.



PALADAR

Na boca é complexo, revelando igualmente notas de especiarias e chocolate preto. Final persistente.

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

PRÊMIOS

Wine Enthusiast - 91 pts / Top 100 *The Enthusiast* 100 | 2018
93 pts / *Editor's Choice* | 2011; Mundus Vini - Ouro Gold | 2015
89 pts / Ouro Gold | 2013; Wine Spectator - 90 pts | 2014; Concurso de Vinhos de Portugal - Ouro Gold | 2012

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação malolática em cuba de inox.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%) Após o engarrafamento seguiram-se mais 8 meses de estágio em garrafa.

Idades das vinhas: 18 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 3 | EAN: 5601989992505

1,5L | Cod.: 26 | EAN: 5601989991461

3L | Cod.: 28 | EAN: 5601989980779

5L | Cod.: 227 | EAN: 5601989980762

