

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Esporão Reserva Tinto 2017
Vinícola	Esporão
Safra	2017
País	Portugal
Região	D.O.C. Alentejo
Tipo	tinto
Castas	40% Aragonez, 30% Alicante Bouschet e 20% Trincadeira, com um toque de Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%) por 12 meses, a que se seguiu estágio em garrafa de 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	91 pontos Wine Enthusiast 90 pontos Robert Parker 4.2 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Primeiro vinho produzido pela gigante Herdade do Esporão, na safra 1985, o **Reserva Tinto** é um **ícone alentejano**. Suas uvas se aproveitam da dureza do clima e do trabalho diligente dos seus enólogos.

Blend de **40% Aragonez, 30% Alicante Bouschet e 20% Trincadeira**, com **um toque de Cabernet Sauvignon** só para arredondar o suco.

Da escolha da Cabernet para afinar o resultado final da mistura, ao uso de ambos **carvalhos americano e francês** no tempo de maturação de **12 meses em barricas**, e também na decisão do descanso em garrafa por 8 meses mais, a mão cuidadosa do vinhateiro está em todas as fases do processo.

Colheita manual, fermentação em separado em cubas de aço inoxidável, de concreto e em pequenos lagares de mármore.

O caráter frutado e de sofisticação logo se mostra nos aromas intensos de frutas negras frescas e maduras, de mirtilo e ameixas, sob nuances especiadas doces, de grãos de café, e das notas de fava de baunilha e de tostado da madeira. No palato é rico e estruturado, destacando-se sua predileção à fruta, que aparece negra e madura, com acidez gostosa e pontual. Seus **taninos** são **firmes e provocantes**, dando ao suco estrutura, e o preparando para um **final longo e levemente abaunilhado**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de frutas negras frescas e maduras, de mirtilo e ameixas, sob nuances especiadas doces, de grãos de café, e das notas de fava de baunilha e de tostado da madeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

rico e estruturado, destacando-se sua predileção à fruta, que aparece negra e madura, com acidez gostosa e pontual; **taninos firmes e provocantes**, dando ao suco estrutura, e o preparando para um **final longo e levemente abaunilhado**

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados



CULINÁRIA

