

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade Do Esporão Reserva Branco 2020
Vinícola	Herdade do Esporão
Safra	2020
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	branco
Castas	Antão Vaz, Arinto e Roupeiro
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses sobre as borras finas em barricas de carvalho americano e francês (30%) e em cubas de aço inoxidável (70% do vinho)
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais uma safra memorável do Esporão Reserva Branco, afinal, a linha faz parte do portfólio da vinícola desde 1985. Um dos maiores nomes do Alentejo tem este como seu vinho branco mais tradicional, que não à toa possui, a cada ano, uma obra de arte diferente estampada em sua garrafa, desta vez feita pelo português Jorge Queiroz. Cada safra trás consigo uma novidade, mas a qualidade linear da linha Reserva é fato consumado.

No Alentejo, 2020 foi um dos anos mais quentes, o que antecipou a vindima em 2 semanas na Herdade do Esporão. Soma-se a isso as chuvas no inverno e na primavera que ocorreram na medida certa, e tem-se a garantia de uvas saudáveis e com maturação completa. Isso explica alguns aspectos da complexidade que este exemplar possui.

A elaboração decorreu com as castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, cultivadas de forma orgânica na própria Herdade. 70% do vinho fermentou em cubas de aço inox, enquanto que o restante fermentou em barricas novas de carvalho francês e americano. A maturação seguiu a mesma linha, decorrendo por 6 meses sobre as borras finas nos respectivos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

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 bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro