

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade do Esporão Reserva Tinto 2018
Vinícola	Herdade do Esporão
Safra	2017
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Revista Adegas 91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em meio ao Alentejo, em Reguengos de Monsaraz, a Herdade do Esporão mantém seus limites inalterados desde 1267. São mais de 700 hectares de vinhedos, cultivados de forma orgânica, em meio a encostas suaves, onde compartilham espaço com campos de cereais e oliveiras. Desde 1973, a propriedade é administrada pela família Roquette, que em 1985 lançou o primeiro rótulo, o Esporão.

A linha que possui 36 anos de história, mostra-se consistente, e ao mesmo tempo, ano após ano, reserva boas surpresas. Não à toa, um artista diferente é convidado para ilustrar um novo rótulo a cada safra.

As vinhas que o dão origem possuem 18 anos, e são cultivadas em solo franco-argiloso, com presença de xistos. Cada casta é vinificada separadamente, em tanques de aço inoxidável, onde ocorre, inclusive, a malolática. O vinho estagia por 12 meses em barricas de carvalho americano e francês, sucedendo-se mais 8 meses de afinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

alcacuz, baunilha, mirtilo, toffee, violetas, ameixas maduras,



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sedoso, amanteigado, acidez no ponto, bom equilíbrio entre fruta e álcool, final picante

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				



CULINÁRIA