

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vertical Esporão Reserva 2014/2015/2016/2017
Vinícola	Herdade do Esporão
Safra	2014 2015 2016 2017
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	Os vinhos estagiaram 12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%), seguido de afinamento em garrafas por mais 8 meses
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	2014 - 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Adegas 90 pts Wine Spectator 2015 - 91 pts Wine Enthusiast 2016 - 92 pts Adegas 91 pts Wine Advocate 91 pts Wine Enthusiast 2017 - 91 pts Wine Enthusiast 91 pts Adegas 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este kit proporciona uma degustação vertical memorável!

Além de fazer parte dos primeiros rótulos elaborados pela **Herdade do Esporão**, a linha reserva arranca elogios do público e da crítica desde 1985. A cada safra um artista diferente é instigado a desenvolver uma nova ilustração ao vinho, evidenciando o quão especial e singular cada um deles é.

Reflexo de uma filosofia *slow movement*, primando pelo respeito e equilíbrio com o meio ambiente, as videiras, que possuem de 15 a 18 anos, são cultivadas em solos graníticos, xistosos e de estrutura franco-argilosa. Cada cultivar é vinificada à parte em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada.

Por fim, o estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, e o subsequente afinamento por 8 meses em garrafa, garantem uma excelente finalização neste *blend* de **Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres (amora, framboesa, groselha), notas especiadas (pimenta-preta, canela, cravo) e deliciosos toques de cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturados e aveludados, apresentam taninos macios e refinados, acidez harmoniosa e um final longo, saboroso e de boa persistência

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

empanadas salteñas, polenta mole ao molho de miúdos, chicken satay, pernil de porco assado, paella valenciana, tajine de cordeiro



CULINÁRIA

