



ESPORAO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2014

Filosofia: O Private Selection branco nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. Para isso a inusitada casta Semillon plantada em terras do sul é fermentada e maturada em barricas novas de carvalho francês, com o intuito de otimizar o seu potencial. A maturidade da vinha aliada à seleção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registo sólido, rico e complexo deste vinho.

Ano de Colheita: Um inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura: As uvas que dão origem a este vinho vêm da Herdade dos Perdigões, também propriedade do Esporão. Em 1996 foi plantada a casta Semillon, na vinha das Palmeiras, com exposição noroeste/ sudoeste que proporciona proteção às uvas durante as horas de maior calor, no estio. Os solos de predominância argilosa são profundos e bem drenados, ideais para a produção equilibrada, desenvolvimento aromático e conservação da frescura.

Vinificação: As uvas chegam à adega durante a manhã quando a temperatura está mais baixa e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagens são longos com pressões baixas que permitem extrações cuidadas concebendo um mosto rico. A decantação dos mostos é mais curta que o habitual o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros, de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

O estágio foi feito sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, para aumentar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a cremosidade e profundidade do vinho.

Engarrafamento: Junho 2015.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 7,10 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto cristalino, cor palha.

Aroma: Fruta madura de registo tropical em equilíbrio com as notas discretas da tosta da madeira de carvalho francês, num conjunto amplo, complexo e harmonioso.

Palato: Untuoso, rico e elegante, intenso e muito persistente na boca.

Data ideal de consumo: 2015 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml.