

## Esporão Reserva Tinto

*Herdade do Esporão, Alentejo DOC*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	perfekt strukturiert, komplex, langer Abgang
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 14

### Charakteristik

Dunkelrote Farbe mit einer intensiven Nase und Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen. Im Mund sehr elegant mit einer großen Komplexität und langem Abgang.

### Klima/Terroir

Das Alentejo ist das Weinanbaugebiet mit der größten Vielfalt an Bodentypen: man findet Granitböden, die aus kristallinen Kalksteinen stammen, mediterrane braune und rote Böden sowie Böden aus Schiefergestein. Die Sommer sind heiß und trocken, in der Regel erreichen die Temperaturen an mehr als 20 Tagen 35 Grad C° und mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

### Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Abbeeren, Maischen und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in kleinen Tanks. Anschließend folgt die schonende Abpressung und malolaktische Fermentierung in Edelstahlbehältern. Danach findet eine 12-monatige Lagerung in Barriquefässern aus 70% amerikanischer und 30% französischer Eiche statt, gefolgt von einer 8-monatigen Lagerung auf der Flasche.

### Das Weingut

In der Nähe der historischen Stadt Reguengos de Monsaraz befindet sich das historische Weingut. Es wurde Ende des 19. Jahrhunderts von der großen portugiesischen Weinfamilie Roquette übernommen und zu einem wahren Juwel des Alentejo ausgebaut. Lange Tradition, reife Trauben durch das heiße Klima und uralte Rebsorten sind die Basis des Erfolgs.

