

## Verdelho e 2 Castas: novas colheitas Esporão no mercado



Imagens em Alta Resolução em: <http://bit.ly/2oi95sD>

#istoéesporão

O Esporão acaba de lançar as colheitas de 2016 dos brancos Verdelho e Duas Castas. Estes dois vinhos são criados a partir de castas com particularidades singulares, que aqui saem realçadas. O vinho expressa ainda fatores como a geologia, a topologia e o clima que caracterizam a região. Ao que a natureza oferece, junta-se a arte dos enólogos, David Baverstock e Sandra Alves.

A colheita de 2016 de [Verdelho](#) apresenta um vinho aromático, equilibrado e único, que expressa o potencial da casta enaltecido pelos solos e clima do Alentejo. Oferece um aroma intenso, com notas frutadas de maracujá, tangerina e lima. O potencial da casta Verdelho continua a evidenciar a sua consistência e qualidade, ano após ano.

O Esporão foi pioneiro na plantação da casta **Verdelho** em Portugal Continental e rapidamente demonstrou que esta se adapta na perfeição aos solos e às condições climáticas do Alentejo. O investimento, há mais de vinte anos atrás, numa Adega exclusiva para os vinhos brancos conjugou a inovação com o talento enológico da equipa de enologia. A visão e natureza foram fatores determinantes para a criação do varietal Verdelho, que foi considerado o [Melhor Vinho de Portugal](#) (no Concurso de Vinhos de Portugal em 2015).

David Baverstock faz a nota de prova e conta a história do Verdelho:

<https://www.youtube.com/watch?v=AT-oJ-Nd5LA>

Conheça mais sobre a origem da Casta Verdelho em:

<https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/vinhos-2/verdelho-heranca-madeirense.html/>

Para compor anualmente o vinho [2 Castas](#) os enólogos são desafiados a cada vindima a encontrar o melhor lote de duas variedades brancas. Os enólogos David Baverstock e Sandra Alves destacam, da vindima de 2016, as castas Roupeiro e Viosinho. As duas originaram o *blend* que se caracteriza por notas cítricas, finas e complexas com ligeiras nuances florais. Na boca o paladar é intenso, com ligeira mineralidade, realçado pelo final longo, fresco e persistente.

**Esporão 2 Castas, Branco 2016** | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €8

**Esporão Verdelho, Branco 2016** | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €10

**Harmonizações em: Esporão & A Comida Portuguesa a Gostar dela Própria**

<https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/esporao-a-comida-portuguesa-a-gostar-dela-propria/episodio-14-lingua-vaca-rabo-boi.html/>  
<https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/esporao-a-comida-portuguesa-a-gostar-dela-propria/episodio-1-cataplana-litao-algas-da-ria.html/>

**Sobre o Esporão:** Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo.

O Esporão está presente na região do Alentejo, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Integrado nas adegas, está o Enoturismo da Herdade do Esporão. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão.

O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

<http://www.esporao.com/>  
<https://www.facebook.com/esporaoworld>  
<http://www.youtube.com/esporaoworld>  
<http://instagram.com/esporaoworld>  
<https://www.facebook.com/esporaoecomidaportuguesaagostardelapropria>  
<https://www.instagram.com/esporaoecomidaportuguesa>  
<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>