

## Esporão Reserva Branco 2015 chega ao mercado com rótulos de Pedro A.H. Paixão



**Desde o seu primeiro vinho de 1985 que o Esporão mantém a tradição de enriquecer e personalizar os rótulos de cada colheita, unindo a cultura universal do vinho e da arte. O Esporão Reserva Branco 2015 é o primeiro de quatro vinhos a chegar ao mercado com obras de Pedro A.H. Paixão.**

A qualidade da matéria-prima e o cuidado mantido em todas as fases dos diferentes processos de produção e de envelhecimento são determinantes para que o Esporão continue a ser uma referência dos vinhos do Alentejo e de Portugal.

Mantendo o seu carácter, o Esporão Branco 2015 revela as características do ano da colheita, marcado por um Inverno muito seco, e a Primavera e o Verão com temperaturas acima da média que determinaram o início antecipado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e, durante a vindima, o tempo manteve-se seco, proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes. A viticultura seguiu práticas agrícolas de produção integrada, que assenta na racionalização dos recursos naturais e utilização dos mecanismos de regulação natural, contribuindo para uma agricultura sustentável e para frutos de maior qualidade.

O luso-australiano David Baverstock e Sandra Alves, são os enólogos responsáveis pelo Esporão Reserva Branco 2015, um clássico do Alentejo e um dos vinhos mais apreciados e emblemáticos do produtor. Resulta da criteriosa seleção e conjugação das uvas das castas DOC Alentejo, Arinto, Antão Vaz e Roupeiro, provenientes da Herdade do Esporão. Após fermentação, parte do vinho permaneceu 6 meses em barricas novas de carvalho americano e francês, onde faz estágio sobre as borras finas, outra parte fez o seu estágio em cubas de inox.

Com um aspeto cristalino e cor palha com reflexos esverdeados, este vinho sugere aromas ricos com notas de toranja e pêssego. Na boca é cremoso mas complexo, revelando um excelente equilíbrio preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final longo e fresco.

Artista plástico, académico e editor, Pedro A.H. Paixão trabalha com a teoria e a prática do desenho em relação com a Filosofia. Para Pedro A.H. Paixão “o processo de produção do vinho e a sua antiguidade é como se estivesse carregado de fantasmas, e nesse sentido está carregado de uma enorme densidade. Não falamos simplesmente de vinho, um líquido que se bebe, mas sim um transmissor de memória, do passado, carregado de intensidades, de pessoas e de vidas de uma região. Estes rótulos trazem esse diálogo”.

Link vídeo – <https://youtu.be/DDpiKHdcQM>

Link para ficha técnica no site – <https://www.esporao.com/pt-pt/vinhos/esporao-reserva-branco-2015>

Link para artigo sobre Pedro no site - <https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/arte/as-historias-um-rotulo-pedro-h-paixao-artista.html>

**Sobre Pedro A.H. Paixão:** Nasceu no Lobito (Angola), em 1971. Vive e trabalha entre Milão e Lisboa. Estudou Artes Plásticas no Ar.Co, Lisboa. É Mestre em Belas Artes, pela The School of the Art Institute of Chicago, e Doutorado em Filosofia, pela Faculdade de Letras de Universidade do Porto, graus obtidos cum laude. Foi bolseiro das Fundações Luso-Americana, Calouste Gulbenkian, Fundação para a Ciência e Tecnologia, em Lisboa, e Solomon R. Guggenheim (N.Y.), em Veneza. Ensinou Estética na Università IULM e foi visiting professor in research na Università Cattolica del Sacro Cuore, Milão. Fundou e dirige o projeto editorial Disciplina Sem Nome, para a editora Assírio & Alvim / Documenta, com o apoio das Fundações Calouste Gulbenkian e Carmona e Costa, Lisboa. Foi Guest editor do número 130, On the addressee, da revista nova iorquina, New Observations. Número apresentado na New York Art Book Fair 2014, no PS1/MoMA (NY). Em Portugal, é representado pela Galeria 111, em Lisboa, onde expõe os seus trabalhos.

+ <http://www.pedroahpaixao.info/>

+ <http://www.111.pt>

**Anteriores colaborações de artistas com Esporão:** Até ao momento, o Esporão teve o privilégio de contar com o talento e a generosidade de 29 artistas portugueses, 2 angolanos e 1 brasileiro. Foram vários os artistas plásticos que nos deram o privilégio do seu contributo: Manuel Cargaleiro, Dórdio Gomes, João Hogan, Júlio Resende, Júlio Pomar, José de Guimarães, Artur Bual, Mestre Isabelino, Luís Pinto Coelho, Armando Alves, Pedro Proença, Julião Sarmento, Graça Morais, Guilherme Parente, Pedro Calapez, Costa Pinheiro, Gilberto e Gabriel Colaço, Pedro Cabrita Reis, José Manuel Rodrigues, José Pedro Croft, Joana Vasconcelos, Rui Sanches, Lourdes de Castro, Felipe Oliveira Baptista, Alberto Carneiro, João Queiroz e agora Pedro A.H. Paixão. Colaboraram ainda os artistas plásticos angolanos António Ole e Binelde Hyrcan, o brasileiro Rubens Gerschman e Ana Jotta para uma edição especial do 1.º Prémio da Confraria do Alentejo.

**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".

**Saiba mais sobre o Esporão em:**

<http://www.esporao.com/>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>