

ESPORÃO

ALANDRA BRANCO 2023 • Vinho de Mesa



**Vinho de perfil fresco e frutado,
obtido a partir de vários lotes de vinhos que garantem qualidade e consistência permanente.**

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação mais altos que em 2022, no entanto, na Primavera -Verão as temperaturas foram muito superiores e a precipitação muito baixa. Na vinha, como resultado de todos estes fatores, houve um adiantamento na fenologia. A vindima foi precoce e concentrada em poucas semanas, com as maturações ótimas das várias castas a serem atingidas rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e com grande complexidade.

CASTAS

Arinto, Fernão Pires e outras.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2024

VINIFICAÇÃO

Alocação, estabilização, filtragem

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,74 g/l

pH: 3,35

Açúcar: 0,35 g/f

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750ml, 3l

NOTA DOS ENÓLOGOS

TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor citrina.

AROMA

Fresco e envolvente com notas de fruta branca e notas cítricas.

PALATO

Intenso e equilibrado com um final longo e elegante.