

BICO AMARELO

TINTO 2025 • VINHO VERDE



Representa a diversidade da região do Vinho Verde e recupera algumas das suas castas quase esquecidas: Espadeiro, Padeiro e Borraçal. Sem gás e sem açúcar, é um vinho leve, fresco e com boa intensidade aromática.

ANO DE COLHEITA

Foi um ano de baixa precipitação e temperaturas elevadas. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registadas temperaturas mais baixas e maior concentração de precipitação, originando no abrolhamento da videira os primeiros focos fúngicos.

A Primavera e Verão foram secos, registando temperaturas elevadas, o que ajudou no controlo sanitário das uvas. O período de vindima foi quente e seco, com boa produtividade e qualidade, com início em 23 de setembro.

CASTAS

Espadeiro, Padeiro e Borraçal

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação carbónica, com cacho inteiro, e manta submersa a temperatura controlada.

Prensagem em prensa pneumática.

ESTÁGIO

Fermentação malolática completa.

Cubas de inox durante cerca de 4 meses.

Sem gás e sem açúcar.

ENGARRAFAMENTO

Março 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5%

Acidez Total: 5.1g/l

pH: 3.49

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães e José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Cor de cereja, atrativa com tonalidade aberta.

Aroma fresco, leve e exuberante, dominado por notas de groselha e framboesa.

Na boca é fresco, vivo e com bom volume. Final persistente e refrescante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Robert Parker
91 pts | 2024

ESPORÃO

