

ESPORÃO

BICO AMARELO

LEVE

VINHO VERDE BRANCO 2020

Conceito: Um vinho que expressa as características e castas da região dos Vinhos Verdes. É um vinho leve e refrescante, para todas as ocasiões..

Ano Vitícola: O ano agrícola começou mais frio e com muita chuva. Julho, foi mais quente e seco, acelerando a maturação e o desenvolvimento do bago. Agosto teve temperaturas mais amenas e a chuva a meio do mês foi fundamental para restituir o equilíbrio das plantas. Estas condições permitiram atingir uma óptima maturação e concentração, mantendo a acidez característica da região. Iniciamos a vindima no dia 7 de setembro, uma semana mais cedo que o habitual.

Castas: Loureiro, Alvarinho e Avesso.

Vinificação: Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada (10-15°C) durante 12 a 15 dias.

Estágio: Em contacto com as borras, durante cerca de 4 a 6 meses em cuba de inox a temperatura controlada.

Engarrafamento: Fevereiro de 2021.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 11,5 %

Acidez Total: 7.0 g/l

PH: 3,17

Açúcar Redutor: < 1,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Enologia: José Luis Moreira da Silva.

Notas de prova

De cor amarela com tonalidades verdes, apresenta um aroma exuberante, fresco e leve, dominado pelos frutos cítricos e aromas tropicais. Na boca é dominado pela sua acidez com bom volume, tem um final persistente e refrescante.

Prémios

Wine&Spirits

2019 - 90 pts

Wine Enthusiast

2019 - Top 100 Best Buy 2020

