

ESPORÃO

BICO AMARELO

LEVE

VINHO VERDE BRANCO 2021

Conceito: Representa a diversidade da região e das suas principais castas (Loureiro da sub-região do Lima, Alvarinho de Monção e Melgaço e Avesso de Baião). Sem gás e sem açúcar, é um vinho leve, fresco e com boa intensidade aromática.

Ano Vitícola: O ano começou com um Inverno e Primavera relativamente chuvosos. Isto traduziu-se num ano trabalhoso na vinha e de pouca produção. O Verão foi fresco em relação à média e por isso a maturação das uvas foi lenta e equilibrada. Iniciamos a vindima no dia 8 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 2022.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 11%

Acidez Total: 6,5 g/l

PH: 3,23

Açúcar Redutor: < 1,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Enologia: José Luis Moreira da Silva.

Notas de prova

De cor amarela e tonalidades verdes, apresenta um aroma fresco e leve, com notas florais, frutos citrinos e fruta de caroço. Na boca é fino, elegante e com boa acidez. Final longo e refrescante.

Prémios

Wine&Spirits

2019 - 90 pts

Wine Enthusiast

2019 - Top 100 Best Buy 2020

2020 - Best Buy 2021

