

ESPORÃO

BRANCO 2022 • VINHO VERDE



Representa a diversidade da região e das suas principais castas (Loureiro, Alvarinho e Avesso). Sem gás e sem açúcar, é um vinho leve, fresco e com boa intensidade aromática.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 na região foi um ano seco e muito quente. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de temperatura mais elevadas que a média normal no mesmo período e menor precipitação que o habitual para a região. No entanto as reservas de água foram suficientes durante praticamente todo o ciclo. Na Primavera e Verão a baixa precipitação ajudou no controlo de doenças da vinha. No período de maturação as temperaturas foram muito elevadas e a precipitação baixa. Por isso as chuvas que ocorreram entre dia 4 e 7 e entre dia 12 e 15 de Setembro ajudaram a terminar as maturações, criando um bom equilíbrio entre fruta e acidez.

CASTAS

Loureiro, Alvarinho e Avesso

VINIFICAÇÃO

Vindima manual.

Prensagem pneumática de cachos inteiros.

Decantação a frio do mosto durante 24 horas.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas controladas (14-16°C).

Estágio com bâtonnage.

Sem gás e sem açúcar.

ENGARRAFAMENTO

Março 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5%

Acidez Total: 6,6g/l

pH: 3.22

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Lourenço Charters

COR

Amarela com tonalidades verdes.

AROMA

Fresco, leve e exuberante, dominado por notas cítricas e aromas tropicais.

PALATO

Fresco, vivo e com bom volume. Final persistente e refrescante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

Top 100 Best Buy | 2019

Best Buy | 2020

Best Buy | 2021

Wine & Spirits

91 Pts | 2019

