

ESPORÃO

COLHEITA

ROSÉ 2025 • REGIONAL
ALENTEJANO



Vinho produzido exclusivamente de uvas da Herdade do Esporão, em modo de produção biológica. Na procura de maior frescura, é feita uma seleção das primeiras castas a ser vindimadas. A fermentação em cubas de betão, (porosidade/neutralidade de aromas) potencia a frescura e a pureza da fruta. Dando origem a um vinho direto, fresco e vibrante.

ANO DE COLHEITA

Clima Mediterrâneo-Continental. Em 2025 a temperatura média anual foi mais elevada e precipitação também muito acima da média, concentrada na Primavera, seguida de um Verão com temperaturas elevadas face ao ano anterior.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

Geologia do Solo: Derivados de rochas xistentas, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: média 18 anos

CASTAS

Trincadeira

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, seguida de arrefecimento das uvas e prensagem. Decantação estática durante 12 horas.

Fermentação parcial em cubas de betão, em forma de tulipa, com temperatura controlada.

ENGARRAFAMENTO

Março 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%

Acidez Total: 5,25 g/l

pH: 3,35

Açúcar total(G/F): 0,3

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

**BEATRIZ MATEUS E JOSÉ LUIS MOREIRA
DA SILVA**

COR

Rosa pálido.

AROMA

Nariz exuberante, marcado pela fruta vermelha e ligeiras notas florais.

PALATO

A boca é envolvente, fresca e com boa acidez.