

## ESPORÃO COLHEITA

BRANCO - 2017 - Regional Alentejano



**Conceito:** Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica, que expressa a tipicidade do ano da colheita, diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e carácter e identidade das castas seleccionadas.

**Ano de Colheita:** O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

**Viticultura:**

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: 9 anos.

Castas: Antão Vaz.

**Vinificação:** As uvas foram parcialmente fermentadas em cubas de betão. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 4 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o carácter do vinho.

**Estágio:** 4 meses sobre as borras finas

**Engarrafamento:** Março 2018

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 1,5 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Citrinos, com destaque para o limão, com laivos de fruta branca e alguma folha verde.

Palato: Complexo e com textura algo cremosa, puro, rico, fresco e com um final intenso e muito persistente.

—

**Prémios & Críticas:** -

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em [@esporaoworld](https://www.instagram.com/esporaoworld).