

ESPORÃO COLHEITA

BRANCO - 2021 - 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 selecionadas.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono - Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: 12 anos.

Castas: Antão Vaz, Viosinho, Alvarinho, Vermentino e outras.

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 2022

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14 %

Acidez Total: 6 g/L

pH: 3,19

Açúcar Redutor: 1,8 g/L

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: Sandra Alves e João Ramos.

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Predominância de flor de laranjeira, com notas de limão maduro e papaia.

Palato: Elegante e intenso, com um corpo sólido e um final rico e persistente.

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