

ESPORÃO

COLHEITA

BRANCO 2023 • 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 e estágio em cubas de betão, (porosidade/neutralidade de aromas) respeita a frescura e a pureza da fruta. Dando origem a um vinho direto, fresco e vibrante.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2023 foi quente e seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação mais altos que em 2022, no entanto, na Primavera -Verão as temperaturas foram muito superiores e a precipitação muito baixa. Na vinha, como resultado de todos estes fatores, houve um adiantamento na fenologia. A vindima foi precoce e concentrada em poucas semanas, com as maturações ótimas das várias castas a serem atingidas rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e com grande complexidade.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: média 14 anos

CASTAS

Verdelho, Alvarinho, Viosinho, Arinto, Gouveio

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Decantação estática durante 12 horas. Fermentação em cubas de betão, com temperatura controlada, onde ficaram a estagiar sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Maior 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5 g/l

pH: 3,32

Açúcar total (G/F): 0,7

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

TERESA GASPAS & JOSÉ LUIS M. SILVA

COR

Aspeto cristalino, cor palha com nuances douradas

AROMA

Intenso, exuberante, com predominância de notas de fruta de caroço

PALATO

Na boca é muito elegante, com frescura e final longo

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Decanter

92 pts | 2022

Wine&Spirits

90 pts | Winter White Best Buy 2018

Wine Spectator

90 pts | 2019