

ESPORÃO

COLHEITA

BRANCO 2024 • 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 serem vindimadas. A fermentação e estágio 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

O ano agrícola de 2024 teve um clima Mediterrâneo-Continental. O Outono e Inverno foram mais amenos e chuvosos. E a Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: 15 anos

CASTAS

Gouveio, Roupeiro, Viosinho, Verdelho

VINIFICAÇÃO

As uvas foram parcialmente fermentadas em cubas de betão, em forma de tulipa, com temperatura controlada. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 6 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o carácter do vinho.

ESTÁGIO

6 meses sobre as borras finas.

ENGARRAFAMENTO

Abril 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,42 g/l

pH: 3,24

Açúcar Redutor: 2,1 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

COR

Aspeto cristalino, cor amarela lima.

AROMA

Direto e elegante, com predominância de notas tropicais e nuances de fruta.

PALATO

Na boca tem grande frescura, tem um final longo e vibrante.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine&Spirits

90 pts | Winter White Best Buy 2018

Wine Spectator

90 pts | 2019