

ESPORÃO

COLHEITA

BRANCO 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 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

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 16 anos

CASTAS

Gouveio, Viosinho, Verdelho e outras

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Decantação estática durante 12 horas. Fermentação parcial em cubas de betão, com temperatura controlada. Estágio parcial nas cubas de betão sob borras finas durante 6 meses

ENGARRAFAMENTO

Maio 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,26 g/l

pH: 3,30

Açúcar total (G/F): 0,8

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

BEATRIZ MATEUS & JOSÉ LUIS M. SILVA

COR

Amarela lima.

AROMA

No nariz é direto e elegante, sobressaindo a fruta branca de caroço com nuances florais.

PALATO

Na boca é vibrante, fresco e envolvente.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Robert Parker - Wine Advocate

90 pts | 2023

Decanter

92 pts | 2022

Wine&Spirits

90 pts | Winter White Best Buy 2018

Wine Spectator

90 pts | 2019