



VINHO DE TALHA MORETO

Vinho Tinto 2017

DOC Alentejano

Conceito: Recuperar a tradição da produção de vinhos de talha.

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 plantada em pé-franco em solos arenosos.

Castas: Moreto

Vinificação: Desengace parcial, esmagamento, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até ao dia 20 de novembro em contacto com as massas vínicas, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical, estágio em inox e garrafa.

Engarrafamento: Maio de 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%
Acidez Total: 5,5 g/l
pH: 3,6
Açúcar Redutor: 1,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Ruby brilhante.

Aroma: Fruta madura e fresca, onde predominam os frutos vermelhos, notas de bosque e especiarias.

Palato: No paladar sente-se firmeza, num conjunto cerrado, elegante e intenso.

Prémios & Críticas:

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld