



VINHO DE TALHA MORETO

Vinho Tinto 2018

DOC Alentejano

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

Ano de Colheita: Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início do ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climáticos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

Viticultura:

Vinha plantada em pé-franco em solos arenosos.
Geologia do Solo: Natureza xistosa, textura franco-arenosa.
Idade média das Vinhas: 80 anos.

Castas: Moreto

Vinificação: Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos em contacto com as massas vínicas até ao dia 20 de novembro de 2017, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical.

Engarrafamento: Abril de 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%
Acidez Total: 5,6 g/l
pH: 3,6
Açúcar Redutor: 2,5 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