

VINHO DE TALHA

Vinho Branco 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: Diagalves

Vinificação: Desengace, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até ao dia 20 de Novembro 2017 em contato com as massas vínicas. Prensagem em prensa vertical, estágio em inox e garrafa.

Engarrafamento: Maio de 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,4

Açúcar Redutor: 2,9 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Palha seca

Aroma: notas de amêndoa fresca, vegetal seco, algum cravinho e casca de toranja

Palato:, complexo e fresco, com notas de nozes e algum figo seco; o final algo fenólico amplia a estrutura e confere longevidade na prova;

Prémios & Críticas:

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

