



## VINHO DE TALHA

Vinho Branco 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 de textura franco-arenosa. Idade media das vinhas: 50 anos;

**Castas:** Roupeiro

**Vinificação:** Desengace parcial, esmagamento, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até ao dia 5 de dezembro 2018 em contato com as massas vínicas. Prensagem em prensa vertical.

**Engarrafamento:** Abril 2019

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,5 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 compota de fruta de branca, vegetal seco, limão, casca de toranja

Palato: complexo e intenso, com apontamentos vegetais e especiarias e final longo e amplo.

### Prémios & Críticas:

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld