

ESPORÃO

VINHO DE TALHA

BRANCO 2024 • DOC Alentejo



Revisitando a herança deixada pelos Romanos no Alentejo utilizámos talhas antigas, para recuperar a tradição da produção de vinhos de talha, vinificando uvas de castas tradicionais alentejanas provenientes de vinhas da Herdade dos Perdigões e da vinha dos Paus na Herdade do Esporão

ANO DE COLHEITA

Ano 2024. Clima Mediterrâneo-Continental. Outono e Inverno mais ameno e chuvoso. Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

VITICULTURA

Castas tradicionais alentejanas de produção biológica fermentadas com leveduras indígenas. Talhas antigas e únicas com capacidades variáveis.

CASTAS

Diagalves 50%
Rabo de Ovelha 50%

VINIFICAÇÃO

Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. O vinho foi mantido em contacto com as massas vínicas até ao dia 10.12.2024. Prensagem em prensa vertical.

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,48
Açúcar Redutor: 0,3 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml.

COR

Palha.

NOTAS DOS ENÓLOGOS

Beatriz Mateus e José Luis Moreira da Silva.

AROMA

Nariz é intenso, predominando a fruta branca de caroço, bem madura envolvida por notas de cereais tostados.

PALATO

Na boca é fino e mentolado com final terroso.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

93 pts | 2022 Cellar Selection 93

ESPORÃO