

ESPORÃO

MONTE VELHO RESERVA TINTO 2022 • Regional



Com o selo de qualidade do Esporão, resulta de uma seleção criteriosa de uvas provenientes das várias regiões alentejanas, seguido por uma espera paciente durante a fase de estágio em barrica.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

VITICULTURA

Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade média das Vinhas: 18 anos.

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Syrah e Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de vindima mecânica. Após desengace e esmagamento inicia-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada, Segue-se a prensagem, fermentação malolática e por fim um estágio em barricas de carvalho durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Julho 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 1,0 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5l

NOTA DOS ENÓLOGOS

JOÃO RAMOS

COR

Aspeto límpido, cor ruby.

AROMA

No aroma revelam-se notas intensas de frutos silvestres e ameixa preta complementadas com especiarias doces e um final tostado devido ao estágio em barrica.

PALATO

De sabor denso e equilibrado, onde predomina a fruta negra, enriquecido com ligeiras notas de compota. Volume atrativo e final de boca longo e persistente.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.