

ESPORÃO

MONTE VELHO RESERVA BRANCO 2023

• Regional Alentejano



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 2023 foi um ano quente e seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação mais altos que em 2022, no entanto, na Primavera -Verão as temperaturas foram muito superiores e a precipitação muito baixa. Na vinha, como resultado de todos estes fatores, houve um adiantamento na fenologia. A vindima foi precoce e concentrada em poucas semanas, com as maturações ótimas das várias castas a serem atingidas rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e com grande complexidade.

VITICULTURA

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

Idade média das Vinhas: 18 anos.

CASTAS

Antão Vaz, Arinto, Gouveio e Roupeiro

VINIFICAÇÃO

Desengace, choque térmico, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas: 80% em cubas de inox e 20% em barricas usadas carvalho americano e francês. Segue-se um estágio de 6 meses sobre borras finas.

ENGARRAFAMENTO

Março 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,0 g/l

pH: 3,30

Glucose/frutose: 0,57 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor palha com nuances douradas.

AROMA

Notas intensas de fruta branca e citrinos complementadas com especiarias, resultando num vinho complexo, intenso e envolvente.

PALATO

Na boca é fresco e elegante, com um final longo e vibrante.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.