

ESPORÃO

MONTE VELHO ROSÉ 2023 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

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

Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, arrefecimento da uva, prensagem em vácuo, decantação do mosto a frio e fermentação a temperaturas controladas em cubas inox durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Abril 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,1 g/l

pH: 3,23

Açúcar Redutor: 1,1 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/JOÃO RAMOS

COR

Aspeto límpido, cristalino e cor salmão.

AROMA

Notas de frutos vermelhos, sobressaindo morangos e framboesas. Aroma intenso e fresco.

PALATO

Fresco e elegante, com final vibrante e longo.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.