

ESPORÃO

MONTE VELHO BRANCO 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

Antão Vaz, Roupeiro, Arinto e Gouveio.

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

Dezembro 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13.5%

Acidez Total: 5,5g/l

pH: 3,43

Açúcares Totais: 0,5g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml e 750 ml.

NOTA DOS ENÓLOGOS

TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor citrina.

AROMA

Notas de fruta branca e citrinos, num conjunto intenso, complexo e envolvente.

PALATO

Fresco, equilibrado e elegante.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.