

ESPORÃO

MONTE VELHO BRANCO 2024 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, exprime os melhores aromas e sabores das castas e sub-regiões alentejanas.

ANO DE COLHEITA

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.

CASTAS

Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Gouveio

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, seguida de arrefecimento das uvas e prensagem. Decantação a frio seguida de fermentação em cubas de inox, a temperaturas controladas, durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%
Acidez Total: 5,59 g/l
pH: 3,22
Açúcares Totais: 0,4 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375 ml, 750 ml

ENÓLOGOS

José Moreira da Silva
Beatriz Mateus

NOTAS DE PROVA

Cor amarela citrina.
Aroma dominado por notas florais e fruta branca.
Com boa acidez, é um vinho equilibrado e elegante.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.