

# ESPORÃO

MONTE VELHO BRANCO 2025 • 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

Ano 2025. Clima Mediterrâneo-Continental. Temperatura média anual mais elevada e precipitação também muito acima da média, concentrada na Primavera, seguida de um Verão com temperaturas elevadas face ao ano anterior.

## 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 2026

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%  
Acidez Total: 5,93 g/l  
pH: 3,07  
Açúcares Totais: 0,45 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.*