

# ESPORÃO

PÉ TINTO 2023 • Regional Alentejano



**Vinho de perfil fresco e frutado,  
obtido a partir de vários lotes de vinhos que garantem qualidade e consistência permanente.**

## **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.

## **CASTAS**

Castelão, Trincadeira, Touriga Nacional e outras.

## **ENGARRAFAMENTO**

Janeiro 2024

## **VINIFICAÇÃO**

Loteamento, estabilização, filtração.

## **INFORMAÇÃO TÉCNICA**

Álcool / Volume: 13%  
Acidez Total: 5,36g/l  
pH: 3,53  
Açúcar Redutor: 6,4g/l

## **FORMATOS DISPONÍVEIS**

750ml

## **NOTA DOS ENÓLOGOS**

**JOÃO RAMOS / TERESA GASPAR**

## **COR**

Brilhante. Cor rubi.

## **AROMA**

Fruta jovem e vibrante com aromas de frutos do bosque.

## **PALATO**

Elegante e de boa textura, com taninos finos.