

ESPORÃO

Roupeiro

BRANCO 2024 • DOC
ALENTEJO



Casta nobre e tradicional portuguesa. Uma das castas mais plantadas no Alentejo e a base de muitos vinhos na região. Este vinho expressa o potencial desta casta, em conjunto com os solos graníticos, e o clima quente do Alentejo. Dá origem a um vinho aromático, equilibrado e com boa capacidade de evolução.

ANO DE COLHEITA

Clima Mediterrâneo-Continental. Em 2024 o Outono e Inverno foram mais amenos e chuvosos. Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.
Vinha dos Paus Altos na Herdade do Esporão, com cerca de 8 ha.

Geologia do Solo: Solo de origem granítica com alguma argila

Idade das Vinhas: 31 anos

CASTAS

Roupeiro

VINIFICAÇÃO

Desengace, arrefecimento térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox.

ESTÁGIO

Estágio de 10 meses em foudre de carvalho húngaro novo, sob borras finas.

ENGARRAFAMENTO

Outubro 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,07 g/l

pH: 3,28

Açúcar Redutor: 0,59 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

BEATRIZ MATEUS & JOSÉ LUÍS M. SILVA

COR

Cor Palha.

AROMA

Nariz expressivo, dominado por fruta de polpa branca e notas minerais.

PALATO

Boca vibrante e fresca, com a madeira a acrescentar estrutura e untuosidade, sem mascarar a identidade da casta. Final longo e persistente. Prevê-se uma boa evolução.

ESPORÃO