

ESPORÃO COLHEITA

BRANCO – 2018 – Regional Alentejano

Conceito: Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica, que expressa a tipicidade do ano da colheita, diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e carácter e identidade das castas selecionadas.

Ano de Colheita: Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climatéricos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos

Viticultura:

Vinha certificada em modo de produção biológico.

Geologia do Solo: Derivados de rochas xistentas, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Antão Vaz, Viosinho, Alvarinho e outras.

Vinificação: As uvas foram parcialmente fermentadas em cubas de betão. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 4 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o carácter do vinho.

Estágio: 4 meses sobre as borras finas

Engarrafamento: Fevereiro 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Citrinos, com realce da toranja fresca, alguma fruta tropical e notas de folha verde.

Palato: Complexo e com textura algo cremosa, puro, rico, fresco e com um final intenso e muito persistente.

—

Prémios & Críticas: -



Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em [@esporaoworld](https://www.instagram.com/esporaoworld).