



LATE HARVEST

BRANCO - 2018 - Vinho Regional Alentejano

Conceito: Um elegante vinho doce, resultante da desidratação e consequente aumento de açúcares nas uvas, que foram deixadas num talhão de vinha da Herdade dos Perdigões durante várias semanas após a maturação ideal.

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:

Uvas provenientes da Herdade dos Perdigões, propriedade do Grupo Esporão, em Reguengos de Monsaraz.

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 20 anos

Castas: Semillon.

Vinificação: Refrigeração das uvas, prensagem, decantação de mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Agosto 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 8,03 g/l

pH: 3,34

Açúcar Redutor: 142 g/l

Formatos Disponíveis: 375 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspecto cristalino, cor dourada.

Aroma: Notas de figos secos e casca de alperce envoltos em especiarias doces, como a canela e cravinho.

Palato: Textura cremosa e intensa, com toques de favos de mel e amêndoas torradas. Paladar equilibrado com um final crepitante e persistente.

Prémios & Críticas:

-

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld.