



VINHO DE TALHA ROUPEIRO

BRANCO- 2019 - DOC Alentejo

Conceito: Recuperar a tradição da produção de vinhos de talha.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pintor-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

Viticultura:

Vinha plantada em pé-franco em solos de textura franco-arenosa. Idade média das vinhas: 50 anos.

Castas: Roupeiro

Vinificação: Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos em contacto com as massas vínicas até ao dia 18 de novembro de 2019. Prensagem em prensa vertical.

Engarrafamento: Janeiro 2021

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,50%

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3.5

Açúcar Redutor: 2,7 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Palha, com reflexos dourados.

Aroma: Casca de alperce e figo branco, com nuances de pimenta branca, cravinho e notas de bosque.

Palato: Amplo e intenso, com apontamentos de mel e ervas secas. Final longo e persistente.

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