

MONTE VELHO Branco

Vinho Branco 2020

Regional Alentejano

Conceito: Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2020 registou temperaturas ligeiramente superiores em relação à média dos últimos 21 anos, enquanto que os valores de precipitação estiveram idênticos aos valores registados no mesmo período. Com um Inverno e Primavera amenos e chuvosos, houve um bom restabelecimento das reservas hídricas da vinha, que se traduziu num bom crescimento vegetativo em relação a 2019. O Verão foi muito quente e seco, registando temperaturas bastante elevadas no mês de julho que se traduziram na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas face ao ano anterior. As condições climáticas registadas no período pinto-maturação favoreceram a maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada variedade.

Viticultura: Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade Média das Vinhas: 18 anos.

Castas: Antão Vaz, Roupeiro, Perrum e outras.

Vinificação: Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Abril 2021

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 13 %

Acidez Total: 6.35 g/l

PH: 3.25

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml.

Notas dos Enólogos: David Baverstock & Sandra Alves.

Cor: Aspeto cristalino, cor citrina.

Aroma: Realce para as notas cítricas de limão e fruta branca, num conjunto complexo e envolvente.

Palato: Fresco e equilibrado, com corpo firme e um final longo.

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

