



ESPORÃO COLHEITA

BRANCO - 2020 - 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: 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 pintor-maturação favoreceram a maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada variedade.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: 11 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: Março de 2021.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13.5 %

Acidez Total: 6.53 g/L

pH:3.18

Açúcar Redutor: 2.7 g/L

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Predominância de citrinos e folha de laranjeira, com notas de toranja e papaia.

Palato: Intenso e equilibrado, com um corpo elegante e um final vibrante e persistente.

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