

MONTE VELHO Branco

Vinho Branco 2021

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 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

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: Dezembro 2021

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 6,56 g/l

PH: 3,20

Açúcar Redutor: 1,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml.

Notas dos Enólogos: David Baverstock & Sandra Alves.

Cor: Aspeto cristalino, cor citrina.

Aroma: Notas de fruta branca e citrinos, num conjunto complexo e envolvente.

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

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

