

ESPORÃO

COLHEITA

BRANCO 2022 • REGIONAL
ALENTEJANO



Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica. Com sentido de lugar, intenso, direto e vibrante, expressa a tipicidade do ano da colheita, a diversidade dos solos onde as vinhas estão plantadas e a identidade das castas selecionadas.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. As temperaturas muito elevadas e a falta de água no Verão, contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: média 13 anos

CASTAS

Verdelho, Alvarinho, Viosinho, Arinto, Gouveio

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 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,4 g/l

pH: 3,26

Açúcar Redutor: 2,1 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor palha com nuances douradas.

AROMA

Intenso, exuberante, com predominância de notas cítricas e frutas tropicais.

PALATO

Na boca é elegante e com grande frescura, tem um final longo e vibrante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine&Spirits

90 pts | Winter White Best Buy 2018

Wine Spectator

90 pts | 2019

ESPORÃO