

ESPORÃO

MONTE VELHO BRANCO 2022 • Regional Alentejano



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 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

Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade média das Vinhas: 18 anos.

CASTAS

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Gouveio.

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, arrefecimento da uva, prensagem em vácuo, decantação do mosto a frio e fermentação a temperaturas controladas em cubas inox durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,70g/l

pH: 3,35

Açúcar Redutor: 2,1g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml e 750 ml.

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor citrina.

AROMA

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

PALATO

Fresco, equilibrado e elegante.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.