

ESPORÃO

DB30

BRANCO 2021 • REGIONAL
ALENTEJANO



Celebramos as 30 vindimas de David Baverstock no Esporão. Trinta anos de inovação e experiência. É um vinho com uma textura rica e sedosa que reflecte as suas raízes australianas.

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: Predominância argilosa, solos profundos e bem drenados, ideais para uma produção equilibrada e um desenvolvimento progressivo que conserva a frescura e enaltece a tipicidade deste terroir.

Idade das Vinhas: média 25 anos.

CASTAS

Semillon e Roussane

VINIFICAÇÃO

Fermentação em barricas de carvalho francês, seguida de batonnage que contribui para a textura rica e sedosa do vinho.

ESTÁGIO

Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas de carvalho francês.

ENGARRAFAMENTO

Maior 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13.5%

Acidez Total: 5.4 g/l

pH: 3.28

Açúcar Redutor: 2.5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

DAVID BAVERSTOCK

COR

Cor de palha com laivos esverdeados.

AROMA

Aroma a madressilva e frutas de caroço com notas de limão, frutas cítricas e tosta.

PALATO

Rico, encorpado, untuoso e sedoso. Com textura e estrutura e final com boa acidez.