



## ESPORAO

### TESTE 3.1

-

**Ideia:** Comparar vinhos produzidos com uvas provenientes de dois talhões de vinha contíguos, variando apenas o modo de produção: produção integrada vs produção em modo biológico. Recomenda-se a prova comparativa com o Teste 2.1.

**Ano de Colheita:** A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco. As temperaturas elevadas que se fizeram sentir na primeira quinzena de julho, confluíram num comportamento atípico na casta Vermentino que prejudicou a preservação da acidez.

#### Viticultura:

Modo de produção Integrada.

**Castas:** Vermentino

**Vinificação:** As uvas dos Testes 2.1 e 3.1 foram vindimadas tendo em atenção o mesmo ponto de maturação. Assim a vindima manual aconteceu durante a manhã de 25/09/2013. As uvas foram prensadas e o mosto foi submetido a decantação durante 24 horas com temperatura de 10°C. A fermentação alcoólica durou 5 semanas com temperaturas médias de 15°C. Todo o processo respeitou a método de vinificação para vinhos biológicos.

**Engarrafamento:** Junho 2014

#### Informação técnica

**Álcool/Volume:** 14%

**Acidez Total:** 7,0 g/l

**pH:** 3,21

**Açúcar Redutor:** 1,8 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspeto cristalino, cor citrina.

**Aroma:** Notas de fruta branca frescas, apontamentos cítricos.

**Palato:** Fresco, firme, com final longo e elegante.

**Data ideal de consumo:** 2014- 2016

**Formatos disponíveis:** 750 ml