



ESPORAO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2012

Filosofia: Este vinho desafia o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A sua personalidade e complexidade resultam das condições climáticas, da selecção das melhores uvas do nosso terroir e da criatividade dos enólogos.

Ano de Colheita: Ano notável para os vinhos brancos da nossa região. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 17 anos.

Castas: Semillon.

Vinificação: Prensagem dos cachos inteiros, decantação de mostos, fermentação com temperaturas controladas em barricas novas de carvalho francês, estágio durante 6 meses “sur lie” com “batonnage”.

Estágio: Em barricas novas de carvalho francês.

Engarrafamento: Março 2013.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 7,80 g/l

pH: 3,1

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha.

Aroma: Notas de fruta madura de registo tropical combinadas com laivos de chocolate branco e tosta da madeira de carvalho num conjunto complexo e harmonioso.

Palato: Untuoso, rico e elegante, com bom equilíbrio e persistência na boca.

Data ideal de consumo: 2013 – 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.