



VERDELHO 2013

-

Filosofia: Para expressar o potencial desta casta que harmonizada com os solos e o clima da Herdade do Esporão, origina um vinho varietal aromático, equilibrado e único.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Verdelho.

Vinificação: Refrigeração das uvas, escolha manual dos cachos, prensagem dos cachos inteiros, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Janeiro 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 7,00 g/l

pH: 3,19

Açúcar Redutor: 1,9 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor citrina esverdeada.

Aroma: Aroma vibrante, com notas tropicais e citrinas a recordar as limas e as toranjas.

Palato: Na boca é fresco, elegante, com apontamentos minerais e um final longo e persistente.

Data ideal de consumo: 2014 – 2017

Formatos Disponíveis: 750 ml.