



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