



VERDELHO 2015

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: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 11 anos.

Castas: Verdelho.

Vinificação: Prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Dezembro 2015 e Janeiro 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,8 g/l

pH: 3,12

Açúcar Redutor: 1,6 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto cristalino, cor citrina esverdeada.

Aroma: Varietal característico, apresentam-se as notas frutadas de maracujá, tangerina e algum floral a lembrar o jasmim.

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

Data ideal de consumo: 2016 – 2019

Formatos Disponíveis: 750 ml