

VERDELHO

BRANCO 2016

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Conceito: 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: um clima mais húmido e mais frio do que o normal na primavera resultou em condições ideais para doenças fúngicas, foi por isso necessário um grande cuidado na vinha, para evitar problemas de míldio. Este clima fresco implicou que a estação de crescimento começasse duas semanas mais tarde do que o normal e apesar do calor sentido nos meses de verão, a vindima começou 10 dias mais tarde do que o normal. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente, e apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

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 2016 e Janeiro 2017

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,2%

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,18

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: aspecto cristalino, cor citrina esverdeada.

Aroma: varietal característico, pressentem-se as notas frutadas de maracujá, tangerina e lima.

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

