

ESPORÃO COLHEITA BRANCO 2016

Regional Alentejano

Conceito: Vinho de lote produzido exclusivamente a partir de uvas cultivadas na Herdade do Esporão. Seguindo práticas de agricultura biológica, expressa de forma directa o ano de colheita, a diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o carácter e a identidade das castas seleccionadas.

Ano de Colheita: A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde do que o habitual. 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:

Vinha certificada em modo de produção biológico.

Geologia do Solo: Derivados de rochas xistentas, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 8 anos.

Castas: Antão Vaz

Vinificação:

A uvas, vindimadas a 3 de Outubro, foram parcialmente fermentadas em cubas de betão. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 4 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o carácter do vinho.

Engarrafamento:

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,00 g/l

pH: 3,21

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Citrinos, com destaque para o limão, com laivos de fruta branca e alguma folha verde.

Palato: Complexo e com textura algo cremosa, puro, rico, fresco e com um final intenso e muito persistente.

