



DUAS CASTAS

Branco 2017

Regional Alentejano

Conceito: o desafio para os enólogos de encontrar duas castas que nesse ano apresentam a maior empatia e, em conjunto, produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: o Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. De fevereiro a agosto/setembro, durante o ciclo vegetativo, as temperaturas médias foram mais elevadas do que a média, com o seu pico a 13 de Julho com uma temperatura máxima de 46,3°C, percebendo-se desde logo que a maturação ocorreria mais cedo.

Viticultura: Geologia do Solo: a casta Viosinho de solos de transição granítica/xistosa com textura franca. E a casta Alvarinho de solos com textura franco-argilosa. Idade das Vinhas: Alvarinho: 8 anos. Viosinho (Vinha do Enoturismo, na Herdade do Esporão): 10 anos

Castas: Viosinho e Alvarinho

Vinificação: prensagem moderada em prensa pneumática, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox a 14°C, estágio sobre as borras finas, filtração.

Engarrafamento: Janeiro 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%
Acidez Total: 5,4 g/l
pH: 3,16
Açúcar Redutor: 1,3 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cor citrina.

Aroma: Predomina a fruta citrina, alguma toranja e ligeiras nuances florais.

Palato: Fresco e cremoso, com ligeira mineralidade e um final longo e persistente.

Prémios & Críticas:

2 Castas 2016

Wine Enthusiast - 88 Points

Decanter – Bronze

Wine & Spirits - 89 Points / Year's Best Portuguese Whites: Best Buy

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld