

VERDELHO

BRANCO 2017

Regional Alentejano

Conceito: Expressar o potencial desta casta que, harmonizada com os solos e o clima do Alentejo, origina um vinho varietal aromático, equilibrado e único.

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 fenólicos. 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: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade das Vinhas: 12 anos.

Castas: Verdelho.

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

Engarrafamento: Dezembro 2017 e Janeiro 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%
Acidez Total: 5,0 g/l
pH: 3,22
Açúcar Redutor: 0,4 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor citrina esverdeada.

Aroma: Varietal característico, apresentam-se as notas frutadas de maracujá, tangerina e lima.

Palato: Fresco, elegante e intenso, com apontamentos minerais e um final longo e delicado.

Prémios & Críticas:

Verdelho 2016

Wine & Spirits - 88 Points / Year's Best Portuguese Whites: Best Buy
Decanter – Silver

Verdelho 2015

Wine Spectator - 89 Points

Verdelho 2014

Mundus Vini – Gold

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

