

ESPORÃO

ALANDRA BRANCO 2022 • Vinho de Mesa



**Vinho de perfil fresco e frutado,
obtido a partir de vários lotes de vinhos que garantem qualidade e consistência permanente.**

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. As temperaturas muito elevadas e a falta de água no Verão, contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

CASTAS

Arinto, Fernão Pires e outras.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2023

VINIFICAÇÃO

Alocação, estabilização, filtragem

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%
Acidez Total: 5,40 g/l
pH: 3,35
Açúcar Redutor: 1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750ml, 3l e 5l.

NOTA DOS ENÓLOGOS

JOÃO RAMOS / TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor citrina.

AROMA

Fresco e envolvente com notas de fruta branca e notas cítricas.

PALATO

Intenso e equilibrado com um final longo e elegante.