

# ESPORÃO

MONTE VELHO ROSÉ 2022 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

## 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.

## VITICULTURA

**Geologia do Solo:** natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade média das Vinhas:** 20 anos.

## CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Alicante Bouschet

## VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, arrefecimento da uva, prensagem em vácuo, decantação do mosto a frio e fermentação a temperaturas controladas em cubas inox durante 15 dias.

## ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2023

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5,10g/l

pH: 3,23

Açúcar Redutor: 1,1g/l

## FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml.

## NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/TERESA GASPAR

## COR

Aspeto limpo, cristalino e cor salmão.

## AROMA

Notas de frutos vermelhos, sobressaindo morangos e framboesas. Aroma intenso e fresco.

## PALATO

Fresco e elegante, com final vibrante e longo.

**FEITO DEVAGAR**  
*NO ALENTEJO.*