

# ESPORÃO

MONTE VELHO BIOLÓGICO BRANCO 2022 • DOC Reguengos



O Monte Velho Biológico junta-se a uma família com mais de 30 anos de história, consistência e qualidade. Produzido com uvas em modo de produção biológico, em Reguengos de Monsaraz, é um vinho com intensidade e identidade, que expressa de forma fiel a sua origem.

## 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:** Vinhas certificadas em modo de produção biológica. Solo de origem granítica com textura bastante argilosa. Solos escuros e profundos com boa drenagem. **Idade média das Vinhas:** 15 anos.

## CASTAS

Antão Vaz, Gouveio e Rabo de Ovelha.

## VINIFICAÇÃO

Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, filtração.

## ENGARRAFAMENTO

Junho 2023.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%  
Acidez Total: 5,31g/l  
pH: 3,14  
Açúcar Redutor: 2,1g/l

## FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml.

## NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/TERESA GASPAR

## COR

Aspeto cristalino, cor citrina.

## AROMA

Notas de fruta branca com um toque de citrinos, num conjunto intenso e envolvente.

## PALATO

Fresco, equilibrado e elegante.

**FEITO DEVAGAR**  
*NO ALENTEJO.*