

ESPORÃO

VINHO DE TALHA

Branco 2022 • DOC Alentejo



Revisitando a herança deixada pelos Romanos no Alentejo, utilizámos talhas antigas para vinificar uvas de castas tradicionais alentejanas, provenientes de uma vinha da região da Granja-Amareleja

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

Vinha plantada em pé-franco

Geologia do Solo: textura franco-arenosa.

Idade média das Vinhas: 50 anos.

CASTAS

Mistura de castas tradicionais alentejanas nomeadamente Roupeiro e Diagalves.

VINIFICAÇÃO

Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pezo Louro, conduzida por leveduras indígenas. O vinho foi mantido em contacto com as massas vínicas até ao dia 14 de novembro de 2022*. Prensagem em prensa vertical.

ENGARRAFAMENTO

Agosto 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5.76 g/l

pH: 3.5

Açúcar Redutor: 1,37g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / TERESA GASPAR

COR

Cor palha, com reflexos dourados

AROMA

Casca de alperce e figo branco, com nuances de especiarias e bosque.

PALATO

Amplio e intenso, com apontamentos de mel e ervas campestres. Final longo e persistente.