



DUAS CASTAS

BRANCO 2016

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Conceito: O desafio para os enólogos de encontrar duas castas que nesse ano apresentem a maior empatia e, em conjunto, produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores - condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde que o habitual. As temperaturas quentes continuaram ao longo de todo o período da vindima, mas as uvas chegaram com uma qualidade excelente, com níveis de açúcar moderados e com acidez um pouco mais baixa que a média dos anos anteriores.

Viticultura:

Geologia do Solo: A casta Roupeiro provém de um solo de origem granítica e a casta Viosinho de solos de transição granítica/ xistosa com textura franca.

Idade das Vinhas:

Roupeiro (Vinha dos Paus Altos, na Herdade do Esporão): 23 anos
Viosinho (Vinha do Enoturismo, na Herdade do Esporão): 9 anos

Castas: Roupeiro (50%), Viosinho (50%)

Vinificação: Prensagem moderada em prensa pneumática, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox a 14°C, estágio sobre as borras finas, filtração.

Engarrafamento: Janeiro 2017.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%
Acidez Total: 6,5 g/l
pH: 3,26
Açúcar Redutor: 1,9 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cor citrina.

Aroma: No nariz predomina a fruta citrina, alguma toranja e ligeiras nuances florais.

Palato: Na boca é fresco e cremoso, com ligeira mineralidade e um final longo e persistente.

Safra 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba

ESPORÃO

5458