

MONTE VELHO

Vinho Branco Bio 2021

DOC Alentejo | Reguengos

Conceito: Feito devagar no Alentejo e com origem na região demarcada de Reguengos de Monsaraz, é um vinho feito a partir de uvas em modo de produção biológico, em solos pobres e pedregosos e num clima continental, caracterizado por grandes amplitudes térmicas. Composto por castas regionais, com predominância de Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Gouveio, revela o carácter típico da sua origem. É intenso, de aromas ricos, paladar complexo e excelente aptidão gastronómica. É um vinho para todas as ocasiões.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono - Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

Viticultura: Vinhas certificadas em Modo de Produção Biológica. Solos de enorme variabilidade e baixa fertilidade, com predominância dos granitos, xistos e seus derivados. Geologia dos solos: Solo de origem granítica com textura bastante argilosa. Solo 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, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Abril 2022

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 13.5%

Acidez Total: 6.49 g/l

PH: 3.24

Açúcar Redutor: 2.0 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml

Notas dos Enólogos: Sandra Alves & João Ramos.

Cor: Reflexos esverdeados, aspeto límpido e cristalino.

Aroma: Notas intensas de frutas tropicais, com especial destaque do ananás e da manga.

Palato: Intensidade e frescura, com uma textura envolvente onde se realça a pureza da fruta, sendo o final longo e vibrante.

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld

