

DEFESA DO ESPORÃO BRANCO 2022

Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, estes vinhos mostram o carácter de talhões selecionados e bem definidos da região do Alentejo.



VISUAL

Aspecto cristalino, cor citrina



AROMA

Notas de fruta branca e cítricas, num conjunto complexo e envolvente.



PALADAR

Na boca sobressai o frescor e a sua intensidade aromática, num conjunto rico, suculento e equilibrado.



CASTAS

Roupeiro, Arinto e Antão Vaz

VINIFICAÇÃO

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

Idade das vinhas: 20 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 6 | EAN: 5601989979476