

ESPORÃO COLHEITA BRANCO 2023

Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura orgânica. Na procura de maior frescor, é feita uma seleção das primeiras castas a ser vindimadas. A fermentação e estágio em cubas de concreto respeita o frescor e a pureza da fruta.

Dando origem a um vinho direto, fresco e vibrante.



Visual

Aspecto cristalino, cor palha com nuances douradas



Aroma

Intenso, exuberante, com predominância de notas de fruta de caroço.



Paladar

Na boca é muito elegante, com frescor e final longo.

Castas

Verdelho, Alvarinho, Viosinho, Arinto, Gouveio

Vinificação

Decantação estática durante 12 horas. Fermentação em cubas de concreto, com temperatura controlada, onde ficaram a estagiar sobre borras finas durante 4 meses.

Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: 4 meses sobre as borras finas

Idade das vinhas: 14 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 507 | EAN: 5601989974457