

ESPORÃO COLHEITA BRANCO 2024

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 amarela lima.



Aroma

Direto e elegante, com predominância de notas tropicais e nuances de fruta.



Paladar

Na boca tem grande frescor, tem um final longo e vibrante.



Castas

Gouveio, Roupeiro, Viosinho e Verdelho.

Vinificação

As uvas foram parcialmente fermentadas em cubas de betão, em forma de tulipa, com temperatura controlada. Após fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 6 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o carácter do vinho.

Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: 6 meses sobre as borras finas

Idade das vinhas: 15 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 507 | EAN: 5601989974457