

ESPORÃO RESERVA BRANCO 2024

O clássico Alentejano, obtido unicamente das nossa uvas, em modo de produção biológica. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, da maturidade das vinhas e das pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos, resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso. Rótulo ilustrado pelo Arquitecto Alvaro Siza Vieira.



Visual

Cor palha.



Aroma

No nariz é profundo, com fruta de polpa branca, citrinos e laivos de flor de laranjeira.



Paladar

Amplo, untuoso com acidez equilibrada e um final longo e intenso.

Castas

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

Vinificação

Desengace, arrefecimento térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática, fermentação com temperaturas controladas: 74% em cubas de inox e 26% em barricas de carvalho americano e francês

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho, sobre borras finas.

Idades das vinhas: 18 a 29 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cód.: 517 | EAN: 5601989981851

1500ML | Cód.: 59 | EAN: 5601989977533

