

ESPORÃO

MONTE VELHO RESERVA 2022

Com o selo de qualidade do Esporão, resulta de uma seleção criteriosa de uvas provenientes das várias regiões alentejanas, seguido por uma espera paciente durante a fase de estágio em barrica.



Visual

Aspecto límpido, cor rubi.



Aroma

Revelam-se notas intensas de frutos silvestres e ameixa preta complementadas com especiarias doces e um final tostado devido ao estágio em barrica.



Paladar

De sabor denso e equilibrado, onde predomina a fruta negra, enriquecido com ligeiras notas de compota. Volume atrativo e final de boca longo e persistente.

Castas

Aragonez, Trincadeira, Syrah e Touriga Nacional.

Vinificação

Uvas provenientes de vindima mecânica. Após desengace e esmagamento inicia-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Segue-se a prensagem, fermentação malolática e por fim um estágio em barricas de carvalho durante 8 meses.

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 8 meses em barricas de carvalho francês.

Idade das vinhas: 18 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 552 | EAN: 5601989007025