

ESPORÃO COLHEITA BRANCO 2019

Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica, que expressa a tipicidade do ano da colheita, diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o caráter e identidade das castas selecionadas.



VISUAL

Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.



AROMA

Citrinos, com destaque para o limão, com laivos de fruta branca e alguma folha verde.



PALADAR

Complexo e com textura algo cremosa, puro, rico, fresco e com um final intenso e muito persistente.



CASTAS

Antão vaz.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram parcialmente fermentadas em cubas de betão. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 4 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o caráter do vinho.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: 4 meses sobre as borras finas

Idade das vinhas: 11 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 384 | EAN: 5601989974457