

# ESPORÃO

PÉ BRANCO 2022 • Vinho de Mesa



**Vinho de perfil fresco e frutado,  
obtido a partir de vários lotes de vinhos que garantem qualidade e consistência permanente.**

## **ANO DE COLHEITA**

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. As temperaturas muito elevadas e a falta de água no Verão, contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

## **CASTAS**

Arinto, Fernão Pires e outras..

## **ENGARRAFAMENTO**

Janeiro 2023

## **VINIFICAÇÃO**

Loteamento, estabilização, filtração.

## **INFORMAÇÃO TÉCNICA**

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5,89g/L

pH: 3,32

Açúcar Redutor: 7,2 g/L

## **FORMATOS DISPONÍVEIS**

750ml

## **NOTA DOS ENÓLOGOS**

**SANDRA ALVES/TERESA GASPAR**

## **COR**

Aspeto cristalino, cor citrina.

## **AROMA**

Fresco e envolventes com notas de fruta branca e apontamentos de citrinos.

## **PALATO**

Firme, intenso e equilibrado de final longo e elegante.