

ESPORÃO

PÉ TINTO 2022 • Regional Alentejano



**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. No Verão, as temperaturas muito elevadas e a falta de água contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

CASTAS

Castelão, Trincadeira, Touriga Nacional e outras.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2023

VINIFICAÇÃO

Loteamento, estabilização, filtração.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%
Acidez Total: 5,36g/l
pH: 3.60
Açúcar Redutor: 6,2g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

JOÃO RAMOS / TERESA GASPAR

COR

Brilhante. Cor rubi.

AROMA

Fruta jovem e vibrante com aromas de frutos do bosque.

PALATO

Elegante e de boa textura, com taninos finos.