

ESPORÃO

TINTO 2022 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

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.

VITICULTURA

Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade média das Vinhas: 18 anos.

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouchet, Syrah e outras.

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, desengace e esmagamento, fermentação alcoólica a temperatura controlada, prensagem, fermentação malolática. Estágio mínimo de 5 meses em inox.

ENGARRAFAMENTO

Março 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,50 g/l

pH: 3,65

Açúcar Redutor: 2 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750 ml, 1,5l, 3l, 5l e 9l

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/JOÃO RAMOS

COR

Aspeto límpido, cor rubi.

AROMA

Exuberante, com notas de fruta vermelha fresca e bagas silvestres.

PALATO

Fresco e ligeiro, com uma estrutura elegante e um final equilibrado.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.