

## LATE HARVEST

### BRANCO - 2017 - Vinho Regional Alentejano

**Conceito:** Um elegante vinho doce, resultante da desidratação e consequente aumento de açúcares nas uvas, que foram deixadas num talhão de vinha da Herdade dos Perdigões durante várias semanas após a maturação ideal.

**Ano de Colheita:** O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

**Viticultura:**

Uvas provenientes da Herdade dos Perdigões, propriedade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz.

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

Idade das Vinhas: 19 anos.

**Castas:** Semillon.

**Vinificação:** Refrigeração das uvas, prensagem, decantação de mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

**Engarrafamento:** 02/ 05/ 2018

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13 %

Acidez Total: 6,8 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 88 g/l

**Formatos Disponíveis:** 375 ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspecto cristalino, cor dourada.

Aroma: Apontamentos florais, tangerina e alguma casca de laranja, misturados com notas de fruta confitada.

Palato: Textura rica e untuosa, com notas de citrinos e amêndoa torrada. Paladar equilibrado com um final longo e persistente.

**Prémios & Críticas:**

-



Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld.