

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Monte Velho Branco 2019
<b>Vinícola</b>	Herdade do Esporão
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	D.O.C. Alentejo
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Antão Vaz, Roupeiro e Perrum
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	8°C a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Confesso: meu local preferido de Portugal é o Douro! A região é simplesmente fantástica. Desde o Alto Douro Vinhateiro, no nordeste do país, até as fantásticas casas de Vinho do Porto em Vila Nova de Gaia, os vinhos impressionam e a paisagem encanta.

Porém, a vitivicultura está presente em todo território português, sendo uma completa injustiça citar somente o Douro como um bom destino enoturístico. Outro lugar incrível que tive a oportunidade de visitar foi o Alentejo e, dentre diversas ótimas experiências que tive, a melhor foi, indiscutivelmente, na Herdade do Esporão!

Obviamente, essa experiência soberba foi o resultado da soma de pequenos detalhes: visita guiada por profissional qualificado (um dos enólogos da empresa), que também conduziu uma degustação alguns dos diversos rótulos da vinícola, e um impecável almoço harmonizado no espetacular Restaurante Herdade do Esporão – “cozinha de terroir”.

Relembrando: a Herdade do Esporão é uma das principais e mais conceituadas vinícolas de Portugal! Situada no coração do Alentejo (a cerca de 20km da cidade medieval murada de Monsaraz e 40km da capital alentejana Évora), possui uma área de 700 hectares compreendidos em vinhedos, oliveiras e área de preservação natural. Promovedora de práticas sustentáveis, a empresa conquistou prêmios como o Sustainability of the Year Award 2013, o Green Project Awards 2013 e o European Business Awards for the Environment 2014, além de integrar a lista dos 100 Melhores Produtores do Ano 2014 da Wine&Spirits.

Monte Velho é uma linha de vinhos da Herdade do Esporão que, nas palavras da empresa, “É um vinho

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas e de polpa branca, em que se destacam limão-siciliano e maçã-verde, com um toque tropical de abacaxi; nota floral de flores brancas; leve perfume de temperos frescos, como tomilho-limão

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fruta se confirma, com destaque para as nuances cítricas, que em boca chegam frescas, elegantes e salivantes, envoltas em gostosa acidez; intenso, de final agradável e muito gastronômico

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral



### CULINÁRIA

para todas as ocasiões. Sempre fiel às suas origens, é o Alentejo num copo.”

Há alguns dias você teve a oportunidade de adquirir o Monte Velho Tinto aqui na VinumDay. Hoje trazemos sua versão vinificada com uvas brancas e, assim como seu irmão, é extremamente prazeroso de degustar, daqueles vinhos que a garrafa esvazia rapidamente, sem nos darmos conta.

A safra 2019 foi considerada ótima no Alentejo, resultado obtido por temperaturas levemente superiores e a precipitações levemente inferiores às médias da região. O Monte Velho Branco 2019 é um assemblage composto por Antão Vaz, Roupeiro e Perrum, provenientes de vinhedos localizados em solos pobres, de composição granítica-xistosa e estrutura franco-argilosa, cultivados dentro das práticas sustentáveis do Sistema de Produção Integrada da Herdade do Esporão, onde podemos destacar a proibição do uso de pesticidas e herbicidas.