



HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465
www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



Nativo Branco 2025

VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO

Arenoso

PRODUÇÃO

13 333 garrafas

ENGARRAFAMENTO

2026

ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

COLHEITA

O ano vitícola de 2025 na Comporta caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, assegurando boas reservas hídricas nos solos arenosos da região. A primavera, equilibrada e maioritariamente seca durante a floração, proporcionou um bom vingamento e uma carga produtiva homogénea. O verão foi quente, mas moderado pela influência atlântica, com amplitudes térmicas favoráveis à preservação da acidez e à expressão aromática. A maturação decorreu de forma progressiva e equilibrada, permitindo uma vindima em excelentes condições sanitárias. Resultou num ano de produção moderada, com uvas de elevada qualidade, boa concentração e frescura marcada, refletindo o perfil atlântico característico da região.

NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor amarelo e aspeto brilhante, apresenta um perfil aromático expressivo, onde se destacam notas frutadas e florais. Em boca mostra-se vibrante e equilibrado, com acidez refrescante e final longo e elegante.

CASTAS

Alvarinho, Antão Vaz, Fernão Pires e Moscatel-Galego-Branco

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas entre os 14° e 15 ° C. Estágio em borra fina durante 6 meses.

CONSUMO

Consumir entre 10 e 12°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 12,5% Vol.

Acidez Total · 6,38 g/L ácido tartárico

pH · 3,34

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 75 Kcal – 314 kJ/ 100 mL