



VINHA DA DEFESA

BRANCO 2013

-

Filosofia: Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, estes vinhos mostram o carácter de talhões seleccionados e bem definidos na Herdade.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 16anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro.

Vinificação: Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Fevereiro 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,9g/l

pH: 3,1

Açúcar Redutor: 2,2g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cristalino.

Aroma: Aroma citrino e intenso, com sugestões de lima e alperces.

Palato: Apresenta um sabor rico e elegante, frutado, fresco e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2014 – 2017

Formatos Disponíveis: 750 ml.