



VINHA DA DEFESA

TINTO 2010

-

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 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Touriga Nacional, Syrah.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

Estágio: Parte do lote estagiou em cubas de inox, e a outra parte em madeira de carvalho francês durante 6 meses. Após o engarrafamento seguiram-se mais 6 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Maio 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,53 g/l

pH: 3,69

Açúcar Redutor: 2,7 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi intenso.

Aroma: Aroma fresco e rico em violetas conferido pela Touriga Nacional, delicadamente envolvidas nas notas de cacau do Syrah.

Palato: O paladar combina o corpo denso típico do Syrah com a textura sedosa da Touriga Nacional.

Data ideal de consumo: 2012 – 2017

Formatos Disponíveis: 750 ml.