



## VINHA DA DEFESA

TINTO 2011

-

**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:** Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

**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:** Junho 2012.

**Informação técnica**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,80 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,7 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Aspecto límpido, cor rubi intenso.

**Aroma:** Aroma intenso e floral conferido pela Touriga Nacional, delicadamente envolvido nas notas de chocolate e pimenta do Syrah.

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

**Data ideal de consumo:** 2013- 2018

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.