



VINHA DA DEFESA

TINTO 2012

-

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: Ano excelente para os vinhos tintos da nossa região. A precipitação baixa contribuiu para uma produção baixa mas com uvas de alta qualidade e concentração.

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: Dezembro 2013.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 7,01 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi intenso.

Aroma: Aroma predominantemente floral, com sugestões de bergamota subtilmente envolvida nas notas de couro e chocolate.

Palato: O paladar é encorpado e rico, bem sustentado com taninos firmes e uma acidez equilibrada.

Data ideal de consumo: 2014- 2019

Formatos Disponíveis: 750 ml.