



## VINHA DA DEFESA

TINTO 2013

-

**Filosofia:** Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, mostra o carácter de talhões selecionados e bem definidos.

**Ano de Colheita:** A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas, possibilitando a maturação ideal e consistentes 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:** Novembro 2014

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,80 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

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

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

**Aroma:** Predominam as sugestões florais da Touriga Nacional, elegantemente envolvidas em subtis notas de especiarias.

**Palato:** Bastante tenso, com fruta rica e generosa, sustentada em taninos maduros, que conduzem a um final longo.

**Data ideal de consumo:** 2015- 2020

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.