



## DEFESA DO ESPORÃO

TINTO 2014

-

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

**Ano de Colheita:** Um Inverno chuvoso seguido de um Verão ameno, com grandes amplitudes térmicas, possibilitou bom desenvolvimento da maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

**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 2015

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,65 g/l

pH: 3,58

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

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

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

**Aroma:** Bem expressivo, com sugestão de flor de laranjeira, e ligeiras notas de café.

**Palato:** Muito fresco e de textura sedosa, sustentada em taninos fundidos, que conduzem a um final longo.

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

**Formatos Disponíveis:** 750 ml