



DEFESA DO ESPORÃO

TINTO 2015

Vinho Regional Alentejano

Conceito: Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, mostra o carácter de talhões seleccionados e bem definidos.

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável da uva, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Touriga Nacional e 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: setembro 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,8 g/l

pH: 3,58

Açúcar Redutor: 2,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi intenso.

Aroma: Fruta vermelha e madura que lembra ameixas mistura-se com os apontamentos das bagas azuis, contributo da Touriga Nacional.

Palato: Intenso e de textura sedosa, sustentada em taninos fundidos, que conduzem a um final longo e elegante.