



## DEFESA DO ESPORÃO

TINTO 2016

### Regional Alentejano

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

**Ano de Colheita:** A Primavera apresentou-se com temperaturas mais baixas e com maior humidade do que nos anos anteriores, condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras que implicaram um cuidado acrescido nas vinhas, para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano providenciaram um período de crescimento vegetativo mais longo e apesar do calor que se fez sentir a partir de julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde que o habitual. As temperaturas quentes continuaram ao longo de todo o período da vindima, mas as uvas chegaram com uma qualidade excelente, com níveis de açúcar moderados e com acidez um pouco mais baixas que a média dos anos anteriores.

### 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:** Abril 2017.

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,4 g/l

pH: 3,60

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

**Formatos disponíveis:** 750 ml.

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspeto limpo, cor rubi intensa;

**Aroma:** Amora preta e cacau fresco, delicadamente envolvidos em notas da tosta do carvalho francês;

**Palato:** Na boca sente-se a textura cremosa e sólida, com taninos elegantes e bem torneados, final firme e intenso;