

TRINCADEIRA

TINTO 2017

DOC Alentejo

Conceito: Para expressar o potencial desta casta que, harmonizada com os solos e o clima do Alentejo, origina um vinho varietal expressivo, equilibrado e único.

Ano de Colheita: O outono e o inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. De fevereiro a agosto/setembro, durante o ciclo vegetativo, as temperaturas médias foram mais elevadas do que a média, com o seu pico a 13 de julho com uma temperatura máxima de 46,3°C, percebendo-se desde logo que a maturação ocorreria mais cedo.

Viticultura: Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade da vinha: 42 anos.

Castas: Trincadeira

Vinificação: Uvas colhidas manualmente e vinificadas em depósito de betão, onde também cumpriu o período de maturação durante 6 meses.

Engarrafamento: Abril 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%
Acidez Total: 5,8 g/l
pH: 3,56
Açúcar Redutor: 0,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Ruby, brilhante.

Aroma: Fruta fresca e madura com sugestões de ameixa e folha de chá.

Palato: Na boca é afinado e equilibrado, com textura sedosa e final persistente.

Prémios & Críticas:

Trincadeira 2016
Wine Enthusiast - 87 Points

Trincadeira 2015
AWSA / Asia Wines & Spirits Awards – Silver

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld

