

## 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](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld

