



## DEFESA DO ESPORÃO

Vinho Tinto 2018

### Regional Alentejano

**Conceito:** Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, estes vinhos mostram o carácter de talhões seleccionados e bem definidos na Herdade.

**Ano de Colheita:** Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climáticos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

**Viticultura:** Geologia do Solo: natureza granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade das Vinhas: 12 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.

**Engarrafamento:** A partir de Maio de 2019

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13.7%

Acidez Total: 6.04 g/l

pH: 3.66

Açúcar Redutor: 2.1 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ML.

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

Cor: rubi intensa, aspeto límpido;

Aroma: a fruta preta e cacau, envoltos em algumas notas de especiarias frescas;

Palato: na boca é cremosos e rico, com as notas da fruta gulosa a incitarem a textura e um final equilibrado e longo.

### Prémios & Críticas:

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