



DEFESA DO ESPORÃO

BRANCO 2016

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: A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram 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 do que o habitual. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 18 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro.

Vinificação: Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Março 2017.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 6,4 g/l

pH: 3,14

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cristalino.

Aroma: As nuances de fruta amarela como o alperce e a ameixa, combinam-se com as notas mais cítricas, que ampliam a frescura e intensidade.

Palato: Na boca é rico e frutado, intenso, equilibrado e persistente.