

DEFESA DO ESPORÃO

Vinho Tinto 2017

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: 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 com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade das Vinhas: 11 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: Maio 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5.7 g/l

pH: 3.66

Açúcar Redutor: 0.4 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.

Prémios & Críticas:

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

