



VINHA DA DEFESA

BRANCO 2014

-

Filosofia: Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, mostra o carácter de talhões selecionados e bem definidos.

Ano de Colheita: Um Inverno húmido seguido de um Verão ameno, com grandes amplitudes térmicas, possibilitou bom desempenho na maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 17 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: Janeiro 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 7,2g/l

pH: 3,1

Açúcar Redutor: 1,9g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cristalino.

Aroma: Aroma citrino e intenso, com sugestões de lima e alperces.

Palato: Apresenta um sabor rico e elegante, frutado, fresco e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2015 – 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.