



## DEFESA DO ESPORÃO

BRANCO 2015

-

**Filosofia:** 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:** O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

**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:** Fevereiro 2016

**Informação técnica:**

**Álcool / Volume:** 13,5%

**Acidez Total:** 6,8g/l

**pH:** 3,2

**Açúcar Redutor:** 1,9g/l

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

**Cor:** Aspecto límpido, cristalino.

**Aroma:** Aroma citrino, com notas de toranja e alguma pera fresca, num conjunto intenso e harmonioso.

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

**Data ideal de consumo:** 2016 – 2019

**Formatos Disponíveis:** 750 ml