



DEFESA DO ESPORÃO

Vinho Tinto 2019

Regional Alentejano

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

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pinto-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

Viticultura: Geologia do Solo: natureza granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade das Vinhas: 13 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 malo láctica em cuba de inox.

Engarrafamento: A partir de Março de 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6.00 g/l

pH: 3.62

Açúcar Redutor: 1.6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ML.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Rubi intensa

Aroma: intenso a frutos silvestres e ameixa vermelha, com algumas notas de bosque fresco.

Palato: Rico e intenso, com uma textura vibrante e um final longo e equilibrado.

Prémios & Críticas:

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