

## DEFESA DO ESPORÃO

Vinho Tinto 2020

### 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 2020 registou temperaturas ligeiramente superiores em relação à média dos últimos 21 anos, enquanto que os valores de precipitação estiveram idênticos aos valores registados no mesmo período. Com um Inverno e Primavera amenos e chuvosos, houve um bom restabelecimento das reservas hídricas da vinha, que se traduziu num bom crescimento vegetativo em relação a 2019. O Verão foi muito quente e seco, registando temperaturas bastante elevadas no mês de julho que se traduziram na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas face ao ano anterior. As condições climáticas registadas no período pino-maturação favoreceram a maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada variedade.

**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 maloláctica em cuba de inox.

**Engarrafamento:** A partir de Julho de 2020

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14.0%

Acidez Total: 6.19 g/l

pH: 3.6

Açúcar Redutor: 2.5 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](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld

