



DEFESA DO ESPORÃO

Vinho Tinto 2021

Vinho 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 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

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: Março 2022

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6.6 g/l

PH: 3.54

Açúcar Redutor: 2.3 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml

Notas dos Enólogos: Sandra Alves & João Ramos.

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.

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