

ESPORÃO

DEFESA TINTO 2022 • Regional Alentejano



Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, estes vinhos mostram o carácter de talhões selecionados e bem definidos da região do Alentejo.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. As temperaturas muito elevadas e a falta de água no Verão, contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

VITICULTURA

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

Idade média das Vinhas: 20 anos.

CASTAS

Touriga Nacional e 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 malolática em cuba de inox.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,6g/l

pH: 3,67

Açúcares Totais (Glu+Fru): 0,3g/l

Acidez Volátil: 0,59g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/TERESA GASPAR

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.