

ESPORÃO

DEFESA TINTO 2025 • DOC ALENTEJO



Biológico, alentejano, sem complicações. Equilibrado e versátil, expressa a autenticidade das uvas da região. Um vinho criado para levar o biológico a todos.

ANO DE COLHEITA

Ano 2025. Clima Mediterrâneo-Continental. Temperatura média anual mais elevada e precipitação também muito acima da média, concentrada na Primavera, seguida de um Verão com temperaturas elevadas face ao ano anterior.

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de vindima mecânica. Desengaçadas e esmagadas para cubas de inox, onde vão fermentar por 5 a 6 dias a temperatura controlada, seguido de fermentação malolática.

ENGARRAFAMENTO

Março 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume:

13,5%

Acidez Total: 5,2 g/l

pH: 3,7

Açúcares Totais: 1,1

g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGOS

José Moreira da Silva

Ana Cruz

NOTAS DE PROVA

Rubi intenso.

Nariz profundo, com notas a fruta vermelha madura.

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