

ESPORÃO

DEFESA BRANCO 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

Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, arrefecimento da uva, prensagem em vácuo, decantação do mosto a frio e fermentação a temperaturas controladas em cubas inox durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Abril 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,30 g/l

pH: 3,20

Açúcar Redutor: 1,4 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml.

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/TERESA GASPAR

COR

Aspeto cristalino, cor citrina.

AROMA

Notas de fruta branca e citrinos, num conjunto complexo e envolvente.

PALATO

Na boca sobressai a frescura e a intensidade aromática, num conjunto rico, suculento e equilibrado.