

<http://pt.scribd.com/doc/48431223/Esporao-Vinha-da-Defesa-Tinto-2008>

ESPORÃO, S.A. | www.esporao.com | NIF 500116377 | CS €5.000.000 | CRC Reguengos de Monsaraz 327
Sede | Herdade do Esporão | Apartado 31 | 7200-999 Reguengos de Monsaraz | Portugal | T +351 266 509 270 | F +351 266 503 586
Escritórios | Avenida do Restelo, 44 | 1400-315 Lisboa | Portugal | T +351 213 031 540 | F +351 213 019 968



DEFESA

TINTO 2008



NOTAS DE PROVA

Visual: Aspecto límpido, cor rubi intenso.

Olfactivo: Aroma fresco e rico em violetas conferido pela Touriga Nacional, delicadamente envolvidas nos frutos vermelhos e em subtis notas tostadas cedidas pelo estágio carvalho Francês.

Gustativo: O paladar combina o corpo denso típico do Syrah com a textura sedosa da Touriga Nacional.

Acompanhamento: Acompanha desde presunto até carnes assadas, passando pelos pratos de caça de penas.

Temperatura de Consumo: 16 – 18°C

Quantidade Produzida: 220.000 litros.

VITICULTURA

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

Condução: Cordão bilateral.

Idade das Vinhas: 10 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em cubas de inox (22 °C a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox. Parte do lote estagiou em cubas de inox e a outra parte madeira de carvalho francês durante 6 meses. Após o engarrafamento seguiram-se mais 6 meses de estágio em garrafa.

ANÁLISES

Álcool: 14%

Acidez Total: 6,15 gr/l

Acidez Volátil: 0,51 gr/l

SO₂ Total: 60 mg/l

pH: 3,65

Extracto Seco: 29,0 gr/l

Açúcar Redutor: 2,0 gr/l

SO₂ Livre: 35 mg/l

Carneiro assado. Jantar em 07/07/2012, com os Amigos da ABS/PR.