

<http://www.esporao.com>



VINHA DA DEFESA TINTO, 2007

Produzido na Herdade do Esporão, Vinha da Defesa Tinto é um vinho elegante e bem estruturado, que concentra o aroma das violetas conferido pela Touriga Nacional e o corpo denso típico da Syrah.

Controlo Analítico

| | |
|----------------|------------|
| Álcool | 14 % |
| Acidez Total | 6,98 gr/l |
| Acidez Volátil | 0,66 gr/l |
| pH | 3,60 |
| Extracto Seco | 29,00 gr/l |

Características Organolépticas



Visual

Aspecto límpido, cor rubi intenso



Olfactivo

Aroma fresco e rico em violetas conferido pela Touriga Nacional, delicadamente envolvidas nos frutos vermelhos do Aragonês e nas notas tostadas do carvalho Francês



Gustativo

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



Degustação

16 ° -18 °C



Acompanhamento

Ideal com pratos de carne ou com queijos.



Quantidade Produzida

250.000 Litros

O Método



Geologia do Solo

Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa



Encepamento

Touriga Nacional / Syrah / Aragonês



Método de Cultivo

Protecção integrada



Idade Média das Vinhas

10 anos



Produção Média

50 hl/ha



Processo de 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.

Steak au poivre, com arroz, batatas e legumes assados. Almoço em 12 de julho de 2009.