



DEFESA DO ESPORÃO

BRANCO 2015

-

Filosofia: Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, estes vinhos mostram o carácter de talhões seleccionados e bem definidos na Herdade.

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 18 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro.

Vinificação: Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Fevereiro 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,8g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 1,9g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cristalino.

Aroma: Aroma citrino, com notas de toranja e alguma pera fresca, num conjunto intenso e harmonioso.

Palato: Apresenta um sabor rico e elegante, frutado, equilibrado e persistente.

Data ideal de consumo: 2016 – 2019

Formatos Disponíveis: 750 ml

Safr 2015. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba