

## DEFESA DO ESPORÃO

ROSÉ 2016

### Vinho Regional Alentejano

**Conceito:** 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:** A Primavera apresentou-se com temperaturas mais baixas e com maior humidade do que nos anos anteriores, condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras que implicaram um cuidado acrescido nas vinhas, para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano providenciaram um período de crescimento vegetativo mais longo e apesar do calor que se fez sentir a partir de julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde que o habitual. As temperaturas quentes continuaram ao longo de todo o período da vindima, mas as uvas chegaram com uma qualidade excelente, com níveis de açúcar moderados e com acidez um pouco mais baixas que a média dos anos anteriores.

### Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.  
Idade das Vinhas: 10 anos.

**Castas:** Syrah e Aragonez.

**Vinificação:** Desengace, choque térmico, breve maceração pelicular, prensagem, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

**Engarrafamento:** Fevereiro 2017.

### Informação técnica

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,7 g/l

pH: 3,30

Açúcar Redutor: 1,0 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Rosada muito viva.

**Aroma:** De frutos vermelhos frescos que lembram a cereja e discretos apontamentos vegetais.

**Palato:** Paladar intenso com notas de framboesa, num conjunto equilibrado, firme e persistente.

