



## TRINCADEIRA

Tinto 2016

DOC Alentejo

**Conceito:** Para expressar o potencial desta casta que, harmonizada com os solos e o clima da Herdade do Esporão, origina um vinho varietal expressivo, equilibrado e único.

**Ano de Colheita:** A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram 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 do que o habitual. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

### Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.  
Idade da vinha: 41 anos.

**Casta:** Trincadeira.

**Vinificação:** Uvas colhidas manualmente e vinificadas em depósito de betão, onde também cumpriu o período de maturação durante 6 meses.

**Engarrafamento:** Abril 2017

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14 %

Acidez Total: 6,8 g/l

pH: 3,62

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

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

**Cor:** Ruby Brillhante.

**Aroma:** Fruta fresca e madura com sugestões de ameixa e folha de chá.

**Palato:** Na boca é afinado e equilibrado, com textura sedosa e final persistente.