



## DEFESA DO ESPORÃO

Vinho Branco 2018

### 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:** Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climáticos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos

### Viticultura:

Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.  
Idade das Vinhas: 20 anos.

**Castas:** Roupeiro, Arinto e Antão Vaz

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

**Engarrafamento:** Maio de 2019

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13.5%

Acidez Total: 5.78 g/l

pH: 3.27

Açúcar Redutor: 1.4 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ML.

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

Cor: reflexos esverdeados, aspeto límpido e cristalino;

Aroma: notas cítricas, alguma fruta branca, alperce e manga fresca;

Palato: na boca sobressai a frescura e a intensidade aromática, num conjunto rico, suculento e equilibrado;

### Prémios & Críticas:

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld