



Esporão

TESTE 7 – Trincadeira 2016

Conceito: Comparar o perfil deste vinho, resultante dos diferentes materiais de construção dos depósitos de vinificação e armazenamento.

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: Modo de Produção Integrada. Vinha do Telheiro – Talhão T-25, 5 ha, 42 anos.

Castas: Trincadeira

Vinificação: Vindima manual a 09/09/2016, fermentação em túlipas de betão, prensagem em prensa vertical e estágio de 6 meses, também em túlipas de betão.

Engarrafamento: Maio de 2017

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 6,68

PH: 3,61

Açúcar Redutor: 2,7 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml

Notas dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Ruby

Aroma: Notas de passa de ameixa, mineral e vegetal seco.

Palato Intenso, assertivo, fresco, bem estruturado e final persistente.

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld