



VINHA DA DEFESA

ROSÉ 2013

-

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: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 10 anos.

Castas: Syrah, Aragonês.

Vinificação: Aragonês e Syrah vinificados em “Blanc Noir”. Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Fevereiro 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 7,20 g/l

pH: 3,25

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Cor rosada muito viva.

Aroma: Aroma frutado com notas de cerejas pretas e matizes vegetais.

Palato: Paladar intenso com apontamentos de fruta vermelha fresca, num conjunto equilibrado, elegante e persistente.

Data ideal de consumo: 2014 – 2015

Formatos Disponíveis: 750 ml.