

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha da Defesa Tinto 2019
Vinícola	Esporão
Safra	2019
País	Portugal
Região	D.O.C. Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em cubas de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado a quatro mãos pelos enólogos deste ícone do **Alentejo**, o australiano David Baverstock e a portuguesa Sandra Alves, o **Vinha da Defesa Tinto 2019** tem todos os atributos e a estirpe de um vinho produzido por uma gigante mundial, a uma relação custo x qualidade de causar inveja.

Um *blend* de **Touriga Nacional** e **Syrah**, tem perfil jovial e contemporâneo, bastante polivalente nas harmonizações, e delicioso se degustado apenas por contemplação.

As uvas são provenientes de vinhedos com formação granítica e estrutura argilosa. Cada casta é colhida em seu momento de maturação plena, e as fermentações alcoólica e malolática, também em separado, se dão em cubas de aço inoxidável sob temperaturas controladas.

Em taça o vinho é de um bonito tom de grená profundo. Os **aromas de frutas vermelhas e negras maduras**, como framboesa, groselha e amora, vêm escoltados por um toque especiado de **noz-moscada** e **pimenta-preta**. Uma nota terrosa de cogumelos frescos e terra molhada também se faz presente.

No paladar temos a grata surpresa de um **tinto encorpado**, de muita intensidade e taninos firmes e polidos. A fruta, confirmando o nariz sendo vermelha e negra, chega fresca e madura, com acidez vibrante e equilibrada. O final de boca é de especiarias doces, com cravo e noz-moscada à frente, e **levemente picante**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

grená profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa, groselha e amora; toque especiado de noz-moscada e pimenta-preta; uma nota terrosa de cogumelos frescos e terra molhada se faz também presente

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, de muita intensidade e taninos firmes e polidos; frutas vermelhas e negras frescas e maduras, com acidez vibrante e equilibrada; final de boca de especiarias doces, com cravo e noz-moscada à frente, e levemente picante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA