



## DEFESA DO ESPORÃO TINTO 2016

**CONCEITO DO VINHO:** Com um estilo contemporâneo e perfil elegante e intenso, mostra o carácter de talhões selecionados e bem definidos.

**AGRICULTURA:** A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que nos anos anteriores, condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, que implicaram um cuidado acrescido nas vinhas, de forma a 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 do 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 de acidez um pouco mais baixos que a média dos anos anteriores.

### GEOLOGIA DO SOLO

Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

### IDADE DAS VINHAS

10 anos

**CASTAS:** Touriga Nacional, Syrah

**VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO:** Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22°C a 25°C) e prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

Parte do lote estagiou em cubas de inox e outra parte em madeira de carvalho francês durante 6 meses. Após o engarrafamento seguiram-se mais 6 meses de estágio em garrafa.



**MAIS INFORMAÇÕES:** No século XIII, D. João de Aboim, descendente de Egas Moniz e figura central no tempo do rei D. Afonso III, formou, a partir de vários territórios doados pelos concelhos de Monsaraz e de Portel, a Defesa do Esporão – uma das mais antigas propriedades no Sul de Portugal.

As Defesas eram grandes propriedades coutadas, defendidas das pastagens de gado vindo de outras paragens, e estão diretamente ligadas à formação de Portugal, no período da reconquista cristã do Sul. Exemplos de sistemas agrosilvopastoris, as Defesas caracterizavam-se por uma diversidade de utilização. Derivando do bosque mediterrânico, as Defesas conquistaram, nesses tempos fundadores, terrenos aos bosques para pastagens.

A Defesa do Esporão foi um dos grandes exemplos deste tipo de propriedades ligadas à formação de Portugal. A sua delimitação por carta de finais do século XIII, guardada na Torre do Tombo, permanece até hoje inalterada com séculos de práticas agrosilvopastoris, baseadas na conservação da biodiversidade e numa multifuncionalidade que o Esporão continua hoje a eleger como boa prática na proteção do nosso ecossistema.

**COR:** Aspeto limpo, cor ruby intensa.

**AROMA:** Amora preta e cacau fresco, delicadamente envoltos em notas da tosta do carvalho francês.

**PALADAR:** Na boca sente-se a textura cremosa e sólida, com taninos elegantes e bem torneados, final firme e intenso.

**FORMATOS:** 750 ml

**ÁLCOOL/VOLUME:** 14 %

**ENÓLOGOS:** David Baverstock e Sandra Alves

**ACIDEZ TOTAL:** 6.4 g/l

**PH:** 3.6

**AÇÚCAR REDUTOR / BAUMÉ:** 2.2 g/l



## Marquês de Borba Tinto/Branco

Excelente concentração aromática. Intenso de fruta, aromas de amoras, cassis e compotas. Taninos suaves. Bom equilíbrio entre fruta, acidez e taninos.

Características.

**Castas:** Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional

**Região:** Alentejo

**Álcool:** 14% vol.

**Acidez total:** 5,7 g/l

**Açúcares redutores:** < 4 g/l

**Classificação:** DOC Alentejo

**Tipo de Solo:** Argilo-cálcarios, xistosos

**Vindima:** Manual em caixas de 15 kg.

**Vinificação:** A fermentação decorre em cubas de inox com curtimenta completa.

**Estágio:** Em meias pipas de carvalho de segundo ano.

# MONTE DA RAPOSINHA TINTO 75CL



**Região:** Alentejo – Montargil

**Produtor:** Monte da Raposinha

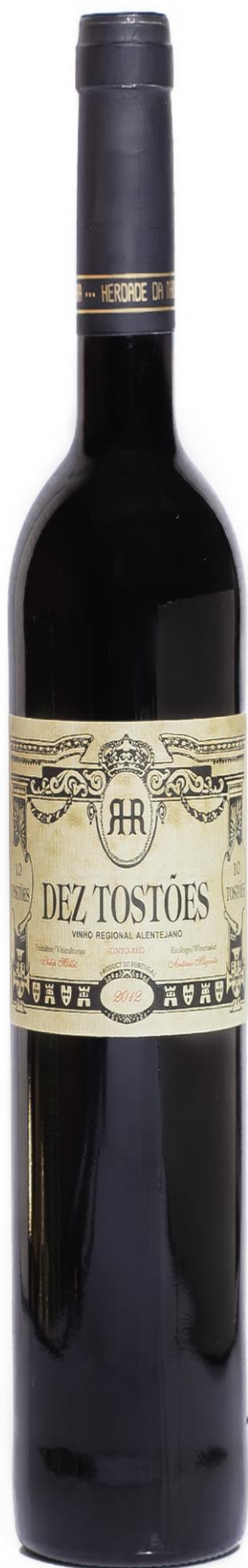
**Enólogo:** Susana Esteban e António Cavalheiro

**Castas:** Touriga Nacional, Aragoneza, Alicante Bouschet, Syrah.

**Análise:** Álcool: 14% | Acidez: 5,4 | Ph: 3,80 | Açúcares totais: 0,5

**Vinificação:** Vindima manual para caixas de 15kg. Desengace total com ligeiro esmagamento após seleção cuidada das uvas. Fermentação em lagares de inox com temperatura controlada. Estágio parcial (25%) durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Prova:** Aroma exuberante a fruto encarnado muito bonito, pendor elegante, fresco, boa complexidade. Prova de boca acetinada, sabor persistente, sumarento, grande aprumo no conjunto. Um vinho muito apelativo, alegre e vivo, todo centrado na delicadeza de fruta e dos jogos florais.



## Dez Tostões Tinto

### Vinificação:

Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20 kg. Vinificação atípica para o Alentejo. Fermentações alcoólicas e maloláticas naturais e espontâneas; “Cuivason” de mais de 20 dias; Estágio de 6 meses em carvalho francês e americano.

### Castas:

Aragonês (30%), Alicante Bouschet (30%), Touriga Nacional (30%) e Syrah (10%)

### Notas de Prova:

Cor ruby concentrado.

Nariz intenso quente com notas de frutos pretos do bosque e especiarias.

Ataque cheio quente, carregado de aroma, com taninos.

### Tipo de Solo:

Muito pobres de origem xistosa ou granítica.

### Clima:

Mediterrâneo, com dias quentes e secos e noites frias.

### Dados Analíticos:

Álcool (%): 15

### Temperatura de Serviço:

Conservar a 16°C, servir a 18°C



## ATHAYDE GRANDE ESCOLHA TINTO 75CL

**Região:** Alentejo - Montargil

**Produtor:** Monte da Raposinha

**Enólogo:** Susana Esteban e António Cavalheiro

**Produção:** 4000 garrafas

**Castas:** 50% Touriga Nacional | 50% Alicante  
Bouschet

**Análise:** Álcool: 14% | Acidez Total: 5,2 | Ph: 3,76  
| Açúcares totais: 0,8

**Vinificação:** Vindima manual para caixas de 15kg. Desengace total com ligeiro esmagamento após selecção cuidada das uvas. Fermentação alcoólica em lagares de inox com temperatura controlada. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

**Nota de Prova:** Frutos vermelhos numa toada muito redonda, especiarias e minerais, tostados e muita complexidade. Firme e rogoso, corpo médio, fresco e envolvente, com carácter e sedução.

**Medalha de Ouro no Concurso "Mundus Vini"  
2018**



## VINEA CARTUXA Tinto/Branco 750ML

**Região:** Alentejo Categoria: Vinhos Finos de Mesa

**Produtor:** Fundação Eugénio de Almeida

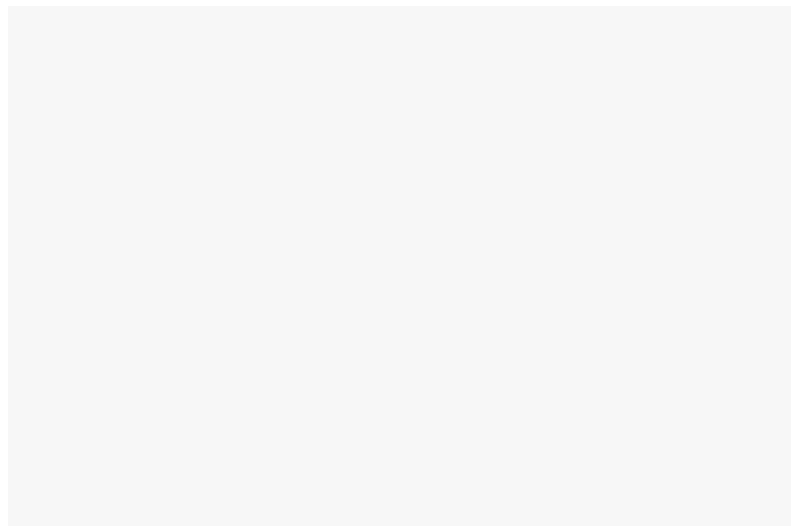
**Enólogo:** Eng<sup>o</sup> Pedro Baptista.

**Teor Alcoólico:** 14,0%

**Castas:** Aragonez, Castelão, Trincadeira e Alicante Bouschet.

**Cor:** Granada Aroma: Fruta madura e compota.

**Prova:** Na boca revela-se suave, maduro e equilibrado, com uma boa estrutura. Termina agradável e frutado.





## Eugénio de Almeida Tinto

A proposta da Adega Cartuxa para o dia a dia e ocasiões mais informais.

Foi produzido pela primeira vez em 1992.

Vinho Regional Alentejano Castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão

Álcool (%) 14.0

Acidez total (g/l) – 5.3 pH – 3.7

Açúcares Totais (g/l) – 0.5

Vinificação Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida.

Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal, são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico com desengace total e ligeiro esmagamento.

A fermentação ocorre em cubas de aço inox a temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica, filtração final e engarrafamento.

Temperatura de Serviço 16°C a 18°C

Produtor Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo Pedro Baptista



# Monte da Peceguina Tinto

Região: Alentejo/Albernôa

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon

Enólogo: Nuno Gonzalez

## Notas de Prova

Cor: Este vinho apresenta uma cor brilhante com reflexos púrpura e vermelho.

Aroma: No nariz, o aroma emerge notas vivas e refrescantes de frutas, ameixas e fuit maduro vermelho são facilmente identificáveis.

Paladar: Na boca, o vinho é muito suave e fresco, com taninos sedosos, equilibrado com uma boa estrutura. O final é longo e persistente.

Teor de Álcool: 14,5%





# FUSCAZ

## REGIONAL ALENTEJANO - TINTO

**Região:** Alentejo

**Colheita:** 2009

**Castas:** Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Aragonez, Castelão.

**Prova organoléptica:** Cor rubi violáceo, aromas maduros de frutos de bosque e algum floral. A estrutura de boca é bastante untuosa, redonda e equilibrada com taninos maduros e de boa qualidade a marcarem o final de boca.

**Vinificação:** Vindima manual para caixa de plástico. Fermentação em cuba de inox de pequena capacidade à temperatura de 26° C, após desengace total.

**Estágio:** Em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 6 meses e em garrafa durante 3 meses. Engarrafado sem filtração nem estabilização para não afectar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.

**Sugestões gastronómicas:** Queijos de pasta mole, carne de porco com amêijoas, pato.

**Parâmetros analíticos:**

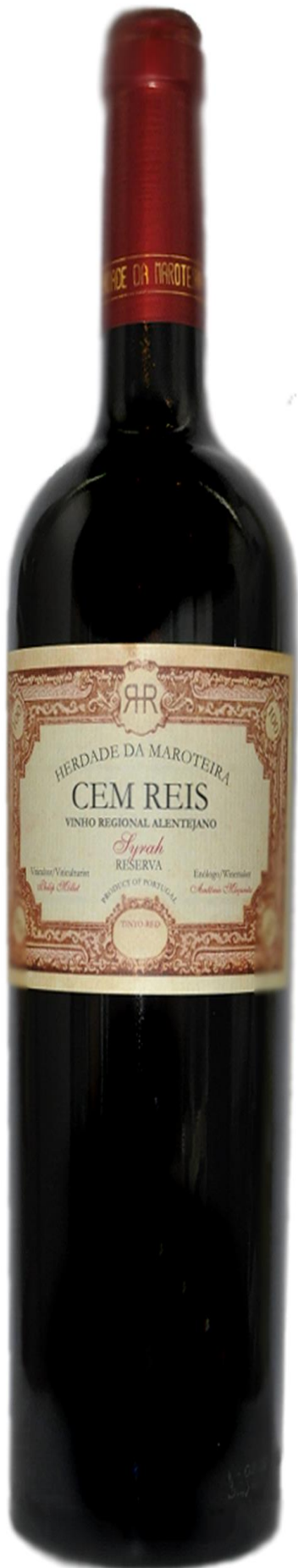
Álcool % - **13,5**

PH - **3,50**

Acidez total g/l - **5,40**

Açúcar residual g/l - **2,60**

**Enólogo:** Eng.º Manuel Patrício



## Cem Reis Tinto

### **Vinificação:**

Vindima manual muito selectiva, em caixas de 20 kg. Transporte para adega em camião de frio. Vinificação atípica para o Alentejo.

Fermentações alcoólicas e malolática naturais e espontâneas; “Cuivason” de mais de 20 dias; Engarrafado sem colagens ou filtração.

**Envelhecimento:** Estagiou 16 meses em barricas novas: 50% Carvalho Francês grão fino tosta média e 50% Carvalho Americano grão médio tosta média.

### **Castas:**

Syrah (100%)

### **Notas de Prova:**

Cor violeta escuro concentrado.

Nariz exuberante, notas quentes de frutos pretos com notas mentoladas, terminando com notas a amêndoas tostada da barrica.

Na boca o ataque é cheio, redondo quente e carregado de aromas.

Estrutura firme com boa persistência..

### **Tipo de Solo:**

Muito pobres de origem xistosa ou granítica.

### **Clima:**

Mediterrâneo continental. Dias quentes e secos, com noites muito frias.

### **Dados Analíticos:**

Alcohol (%): 16

### **Temperatura de Serviço:**

Conservar a 16-18°C, para ser servido a 18°C e ser bebido a 20°C.

### **Viticultor:**

Philip Mollet

### **Enólogo:**

António Maçanita

