

### FICHA TÉCNICA

**Classificação:** I.G. – Indicação Geográfica

**Região:** Beira Atlântico

**Castas:** 100% Cabernet Sauvignon

**Tipo de vinho:** Tinto

**Ano de colheita:** Lote de 2011 + 2013 + 2015

**Menção facultativa:** -

**Quantidade produzida:** 1.800 Gfas Magnum

**Enólogo/Winemaker:** Osvaldo Amado

**Aspecto:** Límpido

**Cor:** Rubi intensa com tons acastanhados

**Aroma:** Intenso em especiarias., apresenta subtis notas de cacau, chocolate, tabaco, café e frutos secos tostados.

**Sabor:** Macio, elegante e harmonioso, apresenta distinta complexidade.

**Processos de vinificação:** Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, com fermentação alcoólica a 28°C.

**Maturação:** 2011 e 2013 com 18 meses em barricas francesas de 2º uso e 2015 com 9 meses em barrica nova de Carvalho Francês com tosta suave. Seguiram-se cerca de 12 meses de maturação em garrafa.

**Longevidade do vinho:** 7 a 10 anos.

**Sugestão de consumo:** Excelente para acompanhar iguarias complexas á base de carnes vermelhas grelhadas, caça de pêlo ou penas e queijos bem estruturados.

**Temperatura de consumo:** 18°C

**Observações:** Manter a garrafa deitada para conservar as suas características.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 14% Vol.

pH: 3,45

Acidez total: 6,3 g/L

Açúcares Totais: 3,8 g/L