

FICHA TÉCNICA

Classificação: Indicação Geográfica

Região: Beira Atlântico

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Tipo de vinho: Tinto

Ano de colheita: 2011

Menção facultativa: -

Quantidade

produzida: 1.320 Garrafas

Enólogo/Winemaker: Osvaldo Amado

Aspecto: Límpido

Cor: Granada intensa com ligeiros tons acastanhadas

Aroma: Intenso e complexo, mostra a nobreza da casta quando atinge a plena maturação alcoólica e fenólica evidenciando as notas de especiarias e as balsâmicas com elevação.

Sabor: Macio, volumoso, elegante e harmonioso, é complexo e com muita longevidade.

Processos de vinificação: Desengace total, maceração pelicular manual e suave com fermentação alcoólica a 28°C em balseiros de Carvalho Francês de 500L. Cuvaion de 2 meses.

Maturação: Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês com tosta suave e 6 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: 7 a 10 anos.

Sugestão de consumo: Acompanha bem peixes de confeção estruturada, carnes brancas e vermelhas da cozinha mediterrânica, indiana, chinesa e africana.

Temperatura de consumo: 18°C

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14 % Vol.

pH: 3,70

Acidez total: 5,8 g/L

Açúcares Totais: < 4,0 g/L

