

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaco

W I N E R Y

blog Alicante Bouschet + Syrah tinto 2015

O blog é um vinho de terroir, um vinho feito na vinha, escolhido das nossas melhores parcelas, de vinhas com uma produção ridiculamente baixa. Em 2015 desfrutávamos de duas castas excepcionalmente boas, Syrah e Alicante Bouschet, que nos permitiram elaborar um vinho extraordinário, perfeito na exuberância frutada e na estrutura das duas castas. Uma ligação que revelou ser tão completa... que decidimos reeditar este bivarietal.

Notas de Prova

Cor vermelha carnuda muito escura. Tenso e fechado, concentrado e poderoso, floral e frutado, termina com algumas notas terrosas que lhe acrescentam complexidade. Sedoso e aveludado na textura, é um tinto intenso e estruturado, vigoroso mas não agressivo, complexo e elegante, de final fresco e grande potencial de guarda.

Vinificação

Em 2015 desfrutámos de maturações longas e lentas que as nossas cepas mais velhas e das nossas melhores parcelas aproveitaram para proporcionar uvas com um equilíbrio exemplar entre acidez e taninos. As duas castas que mais beneficiaram com a bondade excepcional da natureza foram o Syrah e Alicante Bouschet, proporcionando uvas em perfeito estado de maturação. Com matéria-prima tão boa preferimos trabalhá-las pouco, deixando que fossem as uvas a falar por si. Por isso pouco mais fizemos que uma pisa a pé nos nossos lagares, segundo os métodos mais tradicionais da região, a que se seguiu um estágio em barricas novas e barricas de segundo ano de carvalho francês, deixando que o vinho se exprima da forma mais pura.

Informação Técnica

Vinho . blog alicante bouschet + syrah tinto

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo

Ano . 2015

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Alicante Bouschet e syrah

Idade das Cepas . 16 anos

Período de Vindima . 2ª quinzena de Setembro de 2015

Fermentação . Lagares de inox com pisa a pé e controlo de temperatura

Estágio . 15 meses em barricas de carvalho francês, metade novas, metade de 2º ano

Engarrafado . Setembro 2017

Álcool . 15% vol

Acidez Total . 6,0 g/L

pH . 3,35

