

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

Tiago Cabaço Espumante Branco Bruto 2013

Esta é a primeira colheita de um vinho espumante com assinatura de Tiago Cabaço. Apelativo, fresco e leve que deixa revelar a fruta com toda a sua frescura.

Notas de Prova

Visualmente apresenta cor palha-dourada brilhante, bolha fina e persistente.

No nariz é expressivo, revela boa complexidade, notas de frutos secos, amêndoa e alguma fruta branca.

Na boca demonstra vivacidade com *finesse* e delicadeza. Boa estrutura e acidez que lhe confere um final fresco e longo.

Vinificação

O Verão foi quente, mas Estremoz manteve as grandes amplitudes térmicas que lhe são tão características e fundamentais para que na vinha consigamos maturações lentas de forma a obter uvas com um equilíbrio exemplar entre o álcool e a acidez. A proximidade da adega às vinhas, as prensagens suaves, as baixas temperaturas de fermentação, assim como a 2ª fermentação em garrafa, seguida de 9 meses de estágio sobre as borras até ao degórgement, foram ainda fatores que contribuíram para o resultado desta primeira edição Tiago Cabaço Espumante Bruto, produzido pelo método clássico.

Informação Técnica

Vinho . Tiago Cabaço Espumante Branco Bruto

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo - Estremoz

Ano . 2013

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Arinto, Antão Vaz e Sauvignon Blanc

Idade média das Cepas . 18 anos

Período de Vindima . 21 de Agosto de 2013

Fermentação . Cubas de inox com controlo de temperatura

Estágio . 9 meses em garrafa

Engarrafado . Maio de 2014

Álcool . 12% vol.

Acidez Total . 6.8 g/L

pH . 3.14

