

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

HT by Tiago Cabaço Reserva 2016

O nome HT é uma homenagem que pretendemos prestar à Herdade do Trocaleite, cujo Terroir nos permitiu criar este vinho. Nunca quisemos fazer vinhos pretos e pesados, manifestando desde sempre o desejo de privilegiar a complexidade e elegância em lugar do volume. E é precisamente isso que este HT by Tiago Cabaço Reserva consegue mostrar, num registo denso e cheio, sim, mas simultaneamente elegante e vivo. Para isso decidimos associar a melhor casta alentejana, o Alicante Bouschet, que lhe acrescentou robustez, estrutura e rugosidade, com Touriga Nacional, a casta Portuguesa mais elogiada, que lhe trouxe complexidade aromática e delicadeza, e a Syrah, a casta francesa que melhor se adaptou ao Alentejo e que lhe acrescentou especiarias, fruta e alegria. Do que continuamos a não prescindir é a da pisa a pé em lagar, técnica ancestral que lhe acrescenta uma dimensão absolutamente invulgar.

Notas de Prova

Cor vermelha rubi compacta. Sólido e poderoso, sereno e delicado, mostra logo de início a fruta madura mas aprimorada. Taninos finos mas tensos e poderosos, fresco e tonificante, com um final de boca longo e elegante.

Vinificação

A vindima 2016 correu-nos especialmente bem, com maturações prolongadas e criteriosas, um ano temperado que apenas se sobressaltou muito ligeiramente no final da vindima. Tal ventura permitiu que 2016 proporcionasse maturações longas e lentas que as nossas cepas aproveitaram para apresentar uvas com equilíbrio exemplar entre acidez e taninos. A proximidade da adega às vinhas e o estágio subsequente em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano, para que o vinho não ficasse demasiado marcado pela madeira, explicam a estrutura e elegância deste HT by Tiago Cabaço Reserva.

Informação Técnica

Vinho . HT by Tiago Cabaço Reserva

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo - Estremoz

Ano . 2016

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah

Período de Vindima . 1^a quinzena de outubro 2016

Idade das Cepas . 14 anos

Fermentação . Lagar com pisa a pé

Estágio . 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano

Engarrafado . Julho de 2017

Álcool . 13,7 %

Acidez Total . 5,30 g/L

pH . 3,50

