

# FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

## Tiago Cabaço Encruzado Branco 2017

Para esta edição de um vinho branco monovarietal com assinatura Tiago Cabaço, escolhemos a casta Encruzado, casta típica do Dão, mas muito bem adaptada às características do Alentejo, especificamente ao terroir de Estremoz.

Apresentamos um vinho branco elegante e delicado, com um bom potencial de envelhecimento.

### Notas de Prova

Cor citrina, fresco e mineral, estruturado e complexo, com agradáveis notas de madeira que não se sobrepõem à fruta. Final de boca intenso e persistente.

### Vinificação

O verão foi quente, mas Estremoz manteve as grandes amplitudes térmicas que lhe são tão características e que são fundamentais para que a planta consiga maturações lentas de forma a obtermos uvas com um equilíbrio exemplar entre o álcool e a acidez. Se somarmos ainda detalhes como a proximidade da adega às vinhas, as prensagens suaves, as baixas temperaturas de fermentação e o estágio em barricas de carvalho francês, conseguimos tirar o máximo de uma casta por si só exemplar.

### Informação Técnica

**Vinho** . Tiago Cabaço Encruzado

**Produtor** . Tiago Cabaço

**Região** . Alentejo - Estremoz

**Ano** . 2017

**Enólogo** . Susana Esteban

**Castas** . Encruzado

**Idade média das Cepas** . 12 anos

**Período de Vindima** . Primeira quinzena de setembro 2017

**Fermentação** . Cubas de inox com controlo de temperatura

**Estágio** . Carvalho francês

**Engarrafado** . Abril 2018

**Álcool** . 13,5 % vol.

**Acidez Total** . 5,3 g/L

**pH** . 3,29

