

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

.com premium branco 2017

Agora que conhecemos melhor as nossas vinhas e que já vamos na décima edição do **.com Premium branco**, decidimos apresentar um branco decisivamente fresco e estruturado. Aliamos ao Antão Vaz, casta branca tradicional do Alentejo, a energia e frescura do Verdelho às quais juntámos, ainda, o exotismo de uma casta francesa especialmente perfumada, o Viognier. Com esta combinação invulgar, criámos um vinho branco vivo e poderoso que pode ser bebido já, na fase aromática mais exuberante ou ser guardado na garrafeira durante os próximos três a cinco anos.

Notas de Prova

Cor amarela limão. Mais frutado que floral, entusiástico na expressão aromática, vivo e fresco, mantém um lado mais estruturado e denso que lhe acrescenta seriedade e volume. Viçoso e estimulante, tenso e seguro, termina vigoroso e muito fresco.

Vinificação

Graças à grande variedade de castas de que dispomos, entre variedades portuguesas e estrangeiras, tivemos a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com equilíbrios irrepreensíveis entre álcool, açúcar e acidez. Depois vem tudo o resto, que ajudou a fazer um vinho tão fresco, nomeadamente a proximidade da adega às vinhas, as prensagens suaves e as temperaturas baixas de fermentação.

Informação Técnica

Vinho . .com Premium branco

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo – Estremoz

Ano . 2017

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Antão Vaz, Verdelho e Viognier

Idade das Cepas . De 11 a 29 anos

Período de Vindima . 1ª quinzena de Agosto de 2017

Fermentação . Cubas de inox com controlo de temperatura

Estágio . Inox

Engarrafado . Dezembro 2017

Álcool . 13 % vol.

Acidez Total . 5,5 g/L

pH . 3,30

