

FICHA TÉCNICA



.com premium tinto 2018

Apesar de todos dizerem não ser fácil conciliar qualidade elevada com preços moderados, continua a ser essa a filosofia que nos norteia, mantendo de pé firme a nossa identidade que privilegia, acima de tudo, as boas relações qualidade/preço. Nem saberíamos trabalhar de outra forma!

Com o **.com premium** pretendemos afirmar uma visão mais jovem e desempoeirada do Alentejo, num registo alegre e frutado, dividido entre a estrutura da casta Alicante Bouschet, a fruta madura do Aragonéz, o toque ligeiramente apimentado da Trincadeira e a delicadeza floral da Touriga Nacional.

E este ano orgulhamo-nos de poder apresentar um vinho cheio de carácter.

Notas de Prova

Cor vermelha rubi intensa. Frutado e expressivo, com notas fortes de ameixa e pimenta preta, apresenta-se estruturado e denso, profundamente equilibrado e revigorante, suave nos taninos, terminando tenso e vivo graças à sua boa frescura.

Vinificação

Grças à nossa imensa diversidade de castas, tivemos a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com um equilíbrio e acerto que, ainda, hoje, nos surpreendem pela boa evolução e desenvoltura. Depois, para além da boa fruta que colhemos das nossas vinhas, beneficiámos ainda dos muitos investimentos e boas decisões que temos vindo a fazer, desde a proximidade das vinhas à adega, às prensagens pacientes e suaves, desde as temperaturas baixas de fermentação às cubas de pequena capacidade, sempre com a atenção permanente ao detalhe.

Informação Técnica

Vinho . .com Premium tinto

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo – Estremoz

Ano . 2018

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Touriga Nacional, Aragonéz, Trincadeira e Alicante Bouschet

Idade das Cepas . 17 anos

Período de Vindima . setembro 2018

Fermentação . Cubas troncocónicas de pequeno volume

Estágio . Inox

Engarrafado . Abril 2019

Álcool . 14º vol.

Acidez Total . 5,4 g/L

pH . 3,50

