

Casa de Sabicos

Family Estates



Avó Sabica

2013

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Graníticos

Castas: Trincadeira, Alicante Bouschet e Aragonez

Vinificação: Depósitos de inox sob controlo de temperatura e com período de maceração pré e pós fermentativa.

Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 anos em garrafa.

Enologia: Joaquim Madeira

Informação técnica:

Teor alcoólico: 15% Vol.

Acidez total: 5,9 g/dm³

pH: 3,58

Notas de Prova:

Cor: Granada intensa a retinto

Aroma: Presença de frutos pretos bem maduros já muito bem entrosados com os aromas transmitidos pela tosta intensa das barricas de carvalho francês onde estagiou. O conjunto transmite um equilíbrio aromático complexo e marcante. Notas de especiarias e chocolate preto bem integradas nos restantes aromas.

Paladar: Muito macio, quente, encorpado, presença evidente de frutos negros e ameixa bem madura com excelente equilíbrio com a tosta da barrica. Ainda denota juventude, apesar do tempo de estágio, com taninos e a acidez presentes na prova. Final de prova notavelmente persistente, onde a complexidade e o equilíbrio são as características mais marcantes, com presença de notas da tosta da barrica, de chocolate preto e de especiarias.

Nota importante:

Este vinho deve ser decantado. Temperatura ideal de consumo: 18° C a 20°C.