Casa de Sabicos

Family Estates

Casa de Sabicos

DOC 2019

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Graníticos

Castas: Aragonez (40%), Trincadeira (40%) e Alicante Bouschet (20%)

Vindima: Noturna

Vinificação: Fermentação conjunta das castas em cubas troncocónicas de inox com rigoroso controlo de temperatura.

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês.

Enologia: Joaquim Madeira

Informação técnica:

Teor alcoólico: 14% Vol.

Acidez total: 5,9 g/dm3

pH: 3,45

Notas de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Muito frutado, com grande complexidade aromática.

Paladar: Encorpado, elegante. Notas de frutos vermelhos maduros bem harmonizados com a madeira num conjunto complexo e envolvente. Final longo e muito persistente.