

Casa de Sabicos

Family Estates



Casa de Sabicos

Reserva 2018

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários e graníticos

Castas: Trincadeira (35%), Aragonez (35%), Alicante Bouschet (15%) e Cabernet Sauvignon (15%)

Vindima: Noturna

Vinificação: Fermentação conjunta das castas em cubas troncocónicas de inox com temperatura controlada e maceração prolongada.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

Enologia: Joaquim Madeira

Informação técnica:

Teor alcoólico: 14 % Vol.

Acidez total: 5,6 g/dm³

pH: 3,50

Notas de Prova:

Cor: Granada intensa

Aroma: Conjunto complexo, fresco, frutos vermelhos maduros e especiarias; taninos do vinho e da madeira bem equilibrados e harmoniosos.

Paladar: Aveludado, encorpado, quente; carvalho francês discreto, com as notas das especiarias detectadas no aroma. Final de prova longo e persistente.