

# ESCONDIDO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Aníbal José Coutinho, Vera Moreira e António Ventura

## CASTAS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Touriga Nacional

## O VINHO

Os dois escondidos são as mais pequenas produções portuguesas. Derivam de uma vinha de 4000 plantas localizada na quinta familiar perto de Negrais, Sintra. Aníbal José Coutinho interpreta a tradição de Bordéus, onde passou uma temporada, num terreno atlântico similar, utilizando castas portuguesas e francesas. Com intensos estágios em barricas e em garrafa, são vinhos de grande complexidade, caráter e longevidade.

Sugestões Gastronómicas

Devido à sua frescura harmoniza na perfeição com comida tradicional portuguesa. Perfeito com caça de penas. Servir a 16-18°C

## VINIFICAÇÃO

O Escondido 2012 estagiou durante 24 meses em três barricas: duas de carvalho americano (uma nova e outra no segundo ano) e outra de carvalho francês (segundo ano). As provas em garrafa foram feitas durante todo o ano de 2015.

## NOTAS DE PROVA

Aromas apimentados e mentolados típicos das castas bordalesas Cabernet Sauvignon e Merlot, fruta achocolatada da mediterrânica Syrah, e bergamota cítrica da nossa Touriga Nacional. Conjunto envolvido por especiarias doces e notas terrosas e fumadas. Boca elegante, com revelação sucrosa e prolongamento muito refrescante e gastronómico

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% vol

## PRÊMIOS

Revista de Vinhos 17,5/20

