

# CASA DE SABICOS DOC

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Joaquim Madeira

**CASTAS**

Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira

**O VINHO**

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Graníticos

**VINIFICAÇÃO**

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

**ESTÁGIO**

6 meses em barricas de carvalho francês.

**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 discreta, num conjunto complexo e envolvente. Final longo e muito persistente.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, enchidos, queijos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% Vol. | **Acidez Total:** 5,9 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,45



ALENTEJO