CASA DE SABICOS
RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Joaquim Madeira

CASTAS
Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira

O VINHO
Região: Alentejo
Sub-Região: Reguengos
Clima: Mediterrânico
Solos: Vermelhos calcários e graníticos

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.

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 detetadas no aroma. Final de prova longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanha bem pratos elaborados de carnes vermelhas, caça, queijos curados

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14 % | **Acidez Total:** 5,6 g/dm3 | **pH:** 3,50

Casa de Sabicos

ALENTEJO