

# QTª VALE DE FORNOS CABERNET SAUVIGNON

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | António Ventura & David Ferreira

## CASTAS

Cabernet Sauvignon

## O VINHO

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

## VINIFICAÇÃO

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

## ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 12 Meses.

## NOTAS DE PROVA

Destacam-se notas muito intensas de frutas maduras e especiarias, bem como aromas balsâmicos. O gosto apresenta uma grande componente tânica, associada a uma grande profundidade.

Recomenda-se o Serviço a 16°C para Consumir a 18°C.

## SERVIR / DESFRUTAR

16°C / 18°C

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% Vol. | **Acidez Total:** 5,50g/L | **pH:** 3,39

