

# FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

## .com premium branco 2018

Agora que conhecemos melhor as nossas vinhas e que já vamos na décima edição do **.com Premium branco**, decidimos apresentar um branco decisivamente fresco e estruturado. Aliamos ao Antão Vaz, casta branca tradicional do Alentejo, a energia e frescura do Verdelho às quais juntámos, ainda, o exotismo de uma casta francesa especialmente perfumada, o Viognier. Com esta combinação invulgar, criámos um vinho branco vivo e poderoso que pode ser bebido já, na fase aromática mais exuberante ou ser guardado na garrafeira durante os próximos três a cinco anos.

## Notas de Prova

Cor amarela limão. Mais frutado que floral, entusiástico na expressão aromática, vivo e fresco, mantém um lado mais estruturado e denso que lhe acrescenta seriedade e volume. Viçoso e estimulante, tenso e seguro, termina vigoroso e muito fresco.

## Vinificação

Graças à grande variedade de castas de que dispomos, entre variedades portuguesas e estrangeiras, tivemos a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com equilíbrios irrepreensíveis entre álcool, açúcar e acidez. Depois vem tudo o resto, que ajudou a fazer um vinho tão fresco, nomeadamente a proximidade da adega às vinhas, as prensagens suaves e as temperaturas baixas de fermentação.

## Informação Técnica

**Vinho** . .com Premium branco

**Produtor** . Tiago Cabaço

**Região** . Alentejo – Estremoz

**Ano** . 2018

**Enólogo** . Susana Esteban

**Castas** . Antão Vaz, Verdelho e Viognier

**Idade das Cepas** . De 12 a 30 anos

**Período de Vindima** . Setembro de 2018

**Fermentação** . Cubas de inox com controlo de temperatura

**Estágio** . Inox

**Engarrafado** . Dezembro 2018

**Álcool** . 12,8 % vol.

**Acidez Total** . 5,6 g/L

**pH** . 3,36

