

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

Tiago Cabaço Encruzado Branco 2018

Para esta edição de um vinho branco monovarietal com assinatura Tiago Cabaço, escolhemos a casta Encruzado, casta típica do Dão, mas muito bem adaptada às características do Alentejo, especificamente ao terroir de Estremoz.

Apresentamos um vinho branco elegante e delicado, com um bom potencial de envelhecimento.

Notas de Prova

Cor citrina, fresco e mineral, estruturado e complexo, com agradáveis notas de madeira que não se sobrepõem à fruta. Final de boca intenso e persistente.

Vinificação

O verão foi quente, mas Estremoz manteve as grandes amplitudes térmicas que lhe são tão características e que são fundamentais para que a planta consiga maturações lentas de forma a obtermos uvas com um equilíbrio exemplar entre o álcool e a acidez. Se somarmos ainda detalhes como a proximidade da adega às vinhas, as prensagens suaves, as baixas temperaturas de fermentação e o estágio em barricas de carvalho francês, conseguimos tirar o máximo de uma casta por si só exemplar.

Informação Técnica

Vinho . Tiago Cabaço Encruzado

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo – Estremoz

Ano . 2018

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Encruzado

Idade das Cepas . 13 anos

Período de vindima . Agosto 2018

Fermentação . Cubas de inox com controlo de temperatura

Estágio . Carvalho francês

Engarrafado . Maio 2019

Álcool . 13 % vol.

Acidez Total . 5,0 g/L

pH . 3,40

