

# FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

## .com Premium tinto 2019

Apesar de todos dizerem não ser fácil conciliar qualidade elevada com preços moderados, continua a ser essa a filosofia que nos norteia, mantendo de pé firme a nossa identidade que privilegia, acima de tudo, as boas relações qualidade/preço. Nem saberíamos trabalhar de outra forma!

Com o **.com premium** pretendemos afirmar uma visão mais jovem e desempoeirada do Alentejo, num registo alegre e frutado, dividido entre a estrutura da casta Alicante Bouschet, a fruta madura do Aragonez, o toque ligeiramente apimentado da Trincadeira e a delicadeza floral da Touriga Nacional.

E este ano orgulhamo-nos de poder apresentar um vinho cheio de carácter.

## Notas de Prova

Cor vermelha rubi intensa. Frutado e expressivo, com notas fortes de ameixa e pimenta preta, apresenta-se estruturado e denso, profundamente equilibrado e revigorante, suave nos taninos, terminando tenso e vivo graças à sua boa frescura.

## Vinificação

Graças à nossa imensa diversidade de castas, tivemos a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com um equilíbrio e acerto que, ainda, hoje, nos surpreendem pela boa evolução e desenvoltura. Depois, para além da boa fruta que colhemos das nossas vinhas, beneficiámos ainda dos muitos investimentos e boas decisões que temos vindo a fazer, desde a proximidade das vinhas à adega, às prensagens pacientes e suaves, desde as temperaturas baixas de fermentação às cubas de pequena capacidade, sempre com a atenção permanente ao detalhe.

## Informação Técnica

**Vinho** . .com Premium tinto

**Produtor** . Tiago Cabaço

**Região** . Alentejo – Estremoz

**Ano** . 2019

**Enologia** . Tiago Cabaço e Susana Esteban

**Castas** . Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

**Idade das Cepas** . 18 anos

**Período de vindima** . Setembro 2019

**Fermentação** . Cubas troncocónicas de pequeno volume

**Estágio** . Inox

**Engarrafado** . Outubro 2020

**Álcool** . 14 % vol.

**Acidez Total** . 5,2 g/L

**pH** . 3,55

