

# FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

## .com Premium branco 2023

Agora que conhecemos melhor as nossas vinhas e que já vamos na décima sexta 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. A proximidade da adega às vinhas, as pressagens suaves e as temperaturas baixas de fermentação ajudam a fazer um vinho fresco e sedutor.

## Informação Técnica

**Vinho** . .com Premium branco

**Produtor** . Tiago Cabaço

**Região** . Alentejo – Estremoz

**Ano** . 2023

**Enologia** . Tiago Cabaço e Susana Esteban

**Castas** . Antão Vaz, Roupeiro, Verdelho, Viognier, Viosinho

**Idade das Cepas** . De 17 a 35 anos

**Período de Vindima** . agosto 2023

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

**Estágio** . Inox

**Emgarrafado** . dezembro 2023

**Álcool** . 12,5 % vol.

**Acidez Total** . 5,4 g/L

**pH** . 3,35

