

## Caios Tinto 2011



Caios é uma homenagem ao meu trisavô, Caio de Loureiro, que marcou a história e a tradição da viticultura e da vinificação na nossa família. No final do século XIX, instalou-se em Santiago do Cacém, na Costa Alentejana. Reconhecendo o potencial e as qualidades da região, foi pioneiro na actividade agro-industrial, plantando as primeiras videiras na Herdade do Cebolal.



**Região:** Península de Setúbal

**Castas:** Alicante Bouschet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Touriga Nacional.

**Solos:** Argila, gesso, barro, quartzo, xisto e calcário

**Vinificação:** As uvas foram colhidas no final de agosto e Setembro, ditadas pelas condições climáticas e maturação das uvas. O vinho foi fermentado sem controlo de temperatura em tanques de fermentação tradicionais.

**Envelhecimento:** O vinho envelheceu durante 24 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de prova:** É um vinho tinto sofisticado com personalidade. Ele apresenta uma cor rubi com notas de frutos vermelhos e especiarias em que a madeira está bem incorporada. Um vinho que apresenta taninos firmes e afinados que oferecem elegância, exotismo e frescura equilibrada que lhe permitirão envelhecer bem na garrafa

**Produção** (atualizado em Julho de 2017): 2.500 garrafas

**Gastronomia:** Pratos com sabor intenso devido às características do vinho. Este vinho é um bom acompanhamento da lebre com feijão, carne vermelha, bife de lombo, cordeiro assado, queijos secos e amadurecidos, entre outros.

**Temperatura recomendada:** Servir entre 16º e 18º

**Produtor:** Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

**Enologia:** Luís Mota Capitão e António José Saramago