

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

blog Alicante Bouschet + Syrah tinto 2017

O blog é um vinho de terroir, um vinho feito na vinha, escolhido das nossas melhores parcelas, de vinhas com uma produção ridiculamente baixa. Em 2017 desfrutávamos de duas castas excepcionalmente boas, Syrah e Alicante Bouschet, que nos permitiram elaborar um vinho extraordinário, perfeito na exuberância frutada e na estrutura das duas castas. Uma ligação que revelou ser tão completa... que decidimos reeditar este bivarietal.

Notas de Prova

Cor vermelha carnuda muito escura. Tenso e fechado, concentrado e poderoso, floral e frutado, termina com algumas notas terrosas que lhe acrescentam complexidade. Sedoso e aveludado na textura, é um tinto intenso e estruturado, vigoroso mas não agressivo, complexo e elegante, de final fresco e grande potencial de guarda.

Vinificação

Em 2017 desfrutámos de maturações longas e lentas que as nossas cepas mais velhas e das nossas melhores parcelas aproveitaram para proporcionar uvas com um equilíbrio exemplar entre acidez e taninos. As duas castas que mais beneficiaram com a bondade excepcional da natureza foram o Syrah e Alicante Bouschet, proporcionando uvas em perfeito estado de maturação. Com matéria-prima tão boa preferimos trabalhá-las pouco, deixando que fossem as uvas a falar por si. Por isso pouco mais fizemos que uma pisa a pé nos nossos lagares, segundo os métodos mais tradicionais da região, a que se seguiu um estágio em barricas novas e barricas de segundo ano de carvalho francês, deixando que o vinho se exprima da forma mais pura.

Informação Técnica

Vinho . blog alicante bouschet + syrah tinto

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo

Ano . 2017

Enologia . Tiago Cabaço e Susana Esteban

Castas . Alicante Bouschet e syrah

Idade das Cepas . 30 anos média

Período de vindima . Setembro de 2017

Fermentação .. Lagares de inox com pisa a pé e controlo de temperatura

Estágio . 18 meses em barricas de carvalho francês, metade novas, metade de 2º ano

Engarrafado . fevereiro 2020

Álcool . 15 % vol.

Acidez Total . 6,3 g/L

pH . 3,30

