

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaco

W I N E R Y

.com Premium branco 2022

Agora que conhecemos melhor as nossas vinhas e que já vamos na décima quarta 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 prensagens 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 . 2022

Enologia . Tiago Cabaço e Susana Esteban

Castas . Antão Vaz, Verdelho e Viognier

Idade das Cepas . De 16 a 34 anos

Período de Vindima . Agosto 2022

Fermentação . Cubas de inox com controlo de temperatura

Estágio . Inox

Emgarrafado . janeiro 2023

Álcool . 12,5 % vol.

Acidez Total . 5,3 g/L

pH . 3,4

