



Região

Algarve / Silves

Classificação

Vinho Regional Algarve

Área da Vinha

12 hectares

Castas

100% Cabernet Sauvignon

Tipo de Solo

Argilo-Calcáreo



VINIFICAÇÃO

Colheita manual para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas. A fermentação ocorreu a temperatura controlada. E o estágio decorreu em barricas de carvalho francês durante 12 meses.



NOTAS DE PROVA

Fresco e maduro com a fruta (bagas silvestres, cereja preta) a surgir bem compacta e fresca logo no primeiro plano. Rico na sua complexidade com nota característica da casta, pimento maduro, acompanhado de um conjunto de especiarias, chocolate preto, violetas e folha de tabaco. Bem amparado pela barrica, mostra uma boca com muita frescura, amplo com a fruta a explodir de sabor. Marcado pela juventude, fruta macia de corpo torneado e doce que se esbate num conjunto fresco com final longo e saboroso.



ENGARRAFAMENTO

Agosto 2016

PRODUÇÃO

3300 Garrafas



ANÁLISE

Teor Álcool: 15.5%

Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico

pH: 3.56

