



ENCOSTA DO SOBRAL

Classificação/Denomination

Vinho Regional Ribatejano
Regional Wine from Ribatejo

Subregião/Region Tomar

Tipo/Type Tinto/Red

Castas/Grapes Cabernet Sauvignon (100%)

Clima/Climate Mediterrânico Temperado
Southern mild Mediterranean

Teor Alcoólico/Alcohol 13,5%

Análise Sensorial/Tasting Notes

Com um aroma intenso e vincado a fruta madura com um vegetal nobre, este vinho apresenta uma estrutura encorpada na boca, com persistência. De aspecto apresenta uma cor intensa e opaca.

With an intense and personalized aroma, like mature fruit with a noble vegetal. The wine has a mouth structure notable and persistent. Presents a deep red colour. A good balance between the flavour and the round tannins.

Vinificação/Vinification

Desengação total, curtimenta prolongada com controlo de temperatura, seguida de longa maceração.

Complete grape picking. Traditional procedure of fermentation on skins controlled between 26°C-28°C followed by a period of maceration.

Estágio/Stage

Barricas de carvalho francês de 1º ano, durante dois períodos de 7 meses cada.

Oak-stage for 2 periods of 7 months each in 1st year French oak barrels.

Envelhecimento/Ageing

Em garrafa a temperaturas controladas, durante 10 meses, antes da sua comercialização.

In bottle with temperature control during 10 months before going to the market.

Consumo/Serving Suggestions

Deve ser consumido entre os 16°C-18°C.
To be consumed between 16°C-18°C.

Enologia/Wine Maker/Oenologist

João Melícias Duarte, Alexandra Mendes, Pedro Sereno.

Viticultura/Viticulture

Carlos Lopes e Pedro Sereno.

Produtor e Engarrafador Wine Producer Aand Bottler

Encosta do Sobral – Outeiro 2300 Tomar Portugal

