



ENCOSTA DO  
SOBRAL

**Classificação** Vinho Regional Ribatejano

**Subregião** Tomar

**Tipo** Tinto

**Castas** Castelão (60%), Tinta Roriz (40%)

**Clima** Mediterrânico Temperado

**Teor Alcoólico** 13%

**Análise Sensorial**

Cor vermelha rubi, ao nariz fruta vermelha fresca, na boca equilibrado média profundidade.

**Vinificação**

Desengaçó total com fermentação controlada a 26°C-28°C durante 6 dias.

**Estágio**

Barricas de carvalho francês de 2º ano, durante um período de 8 meses, antes da sua comercialização.

**Garrafa** Bordalesa Prestígio 75cl.

**Caixa** 6 garrafas

**Consumo**

Deve ser consumido entre os 16°C-18°C.

**Enologia**

João Melícias Duarte, Alexandra Mendes, Pedro Sereno.

**Viticultura**

Carlos Lopes e Pedro Sereno.

**Produtor e Engarrafador**

Encosta do Sobral – Outeiro 2300 Tomar Portugal





## ENCOSTA DO SOBRAL

**Denomination** Regional Wine from Ribatejo

**Region** Tomar

**Type** Red

**Grapes** Castelão (60%), Tinta Roriz (40%)

**Climate** Southern mild Mediterranean.

**Alcohol** 13%

**Tasting notes**

Presents a ruby red colour, a fresh fruity aroma dominated by very ripe red berries nuances and a good balance between the flavour and the round tannins.

**Vinification**

Complete grape picking with controlled fermentation between 26°C-28°C for 6 days.

**Stage**

Oak-stage for 8 months in 2nd year French oak barrels.

**Ageing**

In bottle with temperature control during 2 months before going to the market.

**Bottles** Bordalese Prestige 75 cl.

**Box** 6 bottles

**Serving Suggestions**

To be consumed between 16°C-18°C.

**Wine Maker/Oenologist**

João Melícias Duarte, Alexandra Mendes, Pedro Sereno.

**Viticulture**

Carlos Lopes e Pedro Sereno.

**Wine Producer And Bottler**

Encosta do Sobral – Outeiro 2300 Tomar Portugal

