

ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo/Regional Wine from Tejo

Tipo/Type: Tinto/Red

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado/Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes: Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico/Alcohol: 13,5%

Análise Sensorial/Tasting Notes: Cor vermelha vivo, ao nariz frutos silvestres e alguns frutos secos. Na boca equilibrado, suave, com taninos presentes, persistentes e final de boca profundo./Intense red colour, in the nose a fruity aroma dominated by very ripe red berries nuances. In the mouth is balanced, smooth, can feel the tannins, elegant like persistent and a deep end of mouth .

Vinificação/Vinification: Desengaçó 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 e 2º ano, durante um período de 10 meses./Oak-stage for 10 months in 1st and 2nd year French oak barrels.

Envelhecimento/Ageing: Em garrafa a temperaturas controladas, durante 6 meses, antes da sua comercialização.In bottle with temperature control during 6 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 e Viticultura/Winemaker/Oenologist/Viticulture : Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador: Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal