

AVÓ SABICA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira

O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solos: Granito

VINIFICAÇÃO

Depósitos de inox sob controlo de temperatura e com período de maceração pré e pós fermentativa.

ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 anos em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada intensa a retinto

Aroma: Presença de frutos pretos bem maduros já muito bem entrosados com os aromas transmitidos pela tosta intensa das barricas de carvalho francês onde estagiou. O conjunto transmite um equilíbrio aromático complexo e marcante. Notas de especiarias e chocolate preto bem integradas nos restantes aromas.

Paladar: Muito macio, quente, encorpado, presença evidente de frutos negros e ameixa bem madura com excelente equilíbrio com a tosta da barrica. Ainda denota juventude, apesar do tempo de estágio, com taninos e a acidez presentes na prova. Final de prova notavelmente persistente, onde a complexidade e o equilíbrio são as características mais marcantes, com presença de notas da tosta da barrica, de chocolate preto e de especiarias.

SERVIR / DESFRUTAR

Carnes vermelhas de confecção forte, pratos de caça, queijos bem curados e até alguma doçaria de amêndoas e ovos. Nota Importante: Este vinho deve ser decantado antes de ser tomado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15 % vol | **Acidez Total:** 5,9 g/dm³ | **pH:** 3,58



ALENTEJO