

# CASA DE SABICOS RESERVA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Joaquim Madeira

## CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira

## O VINHO

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários e graníticos

## VINIFICAÇÃO

Fermentação conjunta das castas em cubas troncocónicas de inox com temperatura controlada e maceração prolongada.

## ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

## NOTAS DE PROVA

Cor: Granada intensa

Aroma: Conjunto complexo, fresco, frutos vermelhos maduros e especiarias; taninos do vinho e da madeira bem equilibrados e harmoniosos.

Paladar: Aveludado, encorpado, quente; carvalho francês discreto, com as notas das especiarias detetadas no aroma. Final de prova longo e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem pratos elaborados de carnes vermelhas, caça, queijos curados

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14 % | **Acidez Total:** 5,6 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,50



Casa de Sabicos  
*Family Estate*



ALENTEJO