

# TiagoCabaçoWINES

FICHA TÉCNICA

## .com tinto 2010

Apesar de todos dizerem não ser fácil conciliar qualidade elevada com preços moderados ... continua a ser essa a filosofia que nos norteia, mantendo de pé firme a nossa identidade que privilegia, acima de tudo, as boas relações qualidade/preço. Nem saberíamos trabalhar de outra forma!

Com o **.com** pretendemos afirmar uma visão mais jovem e desempoeirada do Alentejo, num registo alegre e frutado, dividido entre a estrutura e austeridade oferecida pelo Cabernet Sauvignon, a fruta madura do Aragonez, o toque ligeiramente apimentado da Trincadeira e a delicadeza floral da Touriga Nacional. E este ano orgulhamo-nos de poder apresentar um **.com** cheio de carácter.

## Notas de Prova

Cor vermelha rubi intensa. Frutado e expressivo, com notas fortes de ameixa e pimenta preta, apresenta-se estruturado e denso, profundamente equilibrado e revigorante, suave nos taninos, terminando tenso e vivo graças a uma frescura revigorante.

## Vinificação

É certo que 2010 foi uma vindima difícil, daquelas capazes de testar a paciência e o saber de qualquer enólogo. O país inteiro sofreu um ano profundamente atípico que proporcionou um Verão fresco e manso, que num instante se tornou quente, muito quente, dando azo a maturações muito rápidas em algumas variedades... e a atrasos significativos em outras castas. Graças à nossa imensa diversidade de castas, entre variedades portuguesas e estrangeiras, tivemos a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com um equilíbrio e acerto que ainda hoje nos surpreendem pela boa evolução e desenvoltura. Depois, para além da boa fruta que colhemos das nossas vinhas, beneficiámos ainda dos muitos investimentos e boas decisões que temos vindo a fazer, desde a proximidade das vinhas à adega às prensagens pacientes e suaves, desde as temperaturas baixas de fermentação às cubas de pequena capacidade, sempre com a atenção permanente ao detalhe.

## Informação Técnica

**Vinho** .com tinto

**Produtor** . Tiago Cabaço

**Região** . Alentejo

**Ano** . 2010

**Enólogo** . Susana Estéban

**Castas** . Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez e Trincadeira

**Idade das Cepas** . 9 anos

**Fermentação** . Cubas troncocónicas de pequeno volume

**Estágio** . Inox

**Engarrafado** . Abril 2011

**Álcool** . 14º

**Acidez Total** . 5,2

**Ph** . 3,49



*Camarão empanado no molho de queijo e maionese de camarão.  
Almoço em 06/02/2013.*