

<http://www.alentejana.com.br/produto-imp.php?c=127>



Monte dos Cabaços Tinto 2004

Enólogo: Susana Esteban

Produtor: Monte dos Cabaços

Teor alcólico: 14,5%

Castas: Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional

Cor: Granada escura.

Aroma: Complexo em que se detectam uvas muito maduras, notas de tabaco e de chocolate preto, nariz que no conjunto lembra o cheiro de algumas adegas na altura das vindimas.

Prova: Na boca, o vinho tem o ataque macio de um vinho gordo e encorpado, de taninos firmes, terminando muito longo. Sem dúvida, um vinho produzido a partir de um lote de uvas muito bem escolhido.

Observações: Estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.

OBS. MARCO: No rótulo consta - Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah.

http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova742-monte_dos_cabacos_reserva-2004-tinto

Monte dos Cabaços Reserva
 Produtor MARGARIDA CABAÇO
 Região Regional Alentejano
 Tipo tinto
 Ano 2004
 Preço €11,95
 Nota 17,0 valores

Ainda um pouco austero e fechado no aroma, com fruta concentrada, num perfil muito complexo e rico mas a dizer-nos que precisa de tempo na garrafa. Muito bem na boca, com um belo equilíbrio, taninos dialogantes e perfeitamente integrados, redondo e afinado.

Risoto de champignon e funghi. Jantar em 29 de setembro de 2009, quando de atendimento de emergência de um estiramento nas costas.