

<http://www.alianca.pt/pt/vinhos/show/scripts/core.htm?p=vinhos&f=show&lang=pt&idcont=134>



Alabastro Tinto 2008

Capacidade: 750 ml, 375 ml

Grau: 13,5% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon - Aragonez - Trincadeira Preta

Vinificação: Fermentação durante cerca de 6 dias em cuba de inox à temperatura de 25°C. Este vinho foi produzido na Quinta da Terrugem em Borba. A totalidade das uvas é originária da nossa propriedade. As uvas foram transportadas em pequenos recipientes de inox. Após desengace total receberam de imediato um choque térmico que lhes regulou a temperatura para os 25°C.

Notas de prova

Características Visuais: Cor rubi.

Características Olfactivas: Aroma intenso mas jovem, dominado por nuances de groselha e amoras.

Características Gustativas: Na boca é suave, com uma ligeira acidez final bastante equilibrada que lhe confere frescura.

Temperatura Ideal: A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16°C e os 18°C.

Gastronomia: Ideal para acompanhar com carnes grelhadas, pratos de bacalhau e queijos frescos.

Prêmios: "Boa Compra" FUGAS Público

<http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova3345-alabastro-2008-tinto>

Alabastro

Produtor	ALIANÇA
Região	Regional Alentejano
Tipo	tinto
Ano	2008
Preço	€3,99
Nota	15,5 valores

Fruto silvestre com toque amargo, taninos firmes, leve baunilha, muito fruto com discreta nota amarga num final seco com alguma força. Mais um ano de garrafa vai fazer-lhe bem.

Barreado. Almoço em 21 de março de 2010.