

VINHOS FINOS DE MESA



Torre de Estremoz Reserva Tinto 2012

Enólogo: Susana Esteban

Produtor: Tiago Cabaço

Teor alcoólico: 13,5%

Castas: Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

Cor: Vermelha rubi

Aroma:

Notas de amora e chocolate.

Prova:

A fruta madura aveludada revela notas claras de amora, chocolate e folha de tomateiro, confirmadas pela boca fresca, pelos taninos doces e pelo corpo volumoso. Final suave e macio.

Observações:

O perfil tradicional alentejano é bem reconhecível no Torre de Estremoz Reserva, um rótulo de estilo mais clássico e que pretende homenagear as vinhas da Tiago Cabaço Wines em redor da cidade de Estremoz. Reconhecido como um dos melhores terroirs do Alentejo, as vinhas de Estremoz deram consistência a um vinho suave e sedoso, encorpado mas macio, como é de costume nos vinhos alentejanos.

Apesar de a vindima em 2012 ter sido difícil, daquelas que se mostram capazes de testar a paciência e o conhecimento de qualquer enólogo, o ano correu bem. O Verão começou fresco e manso, para logo de seguida as temperaturas começarem a subir sem parar, provocando maturações rápidas em algumas variedades, enquanto outras revelavam alguns atrasos significativos. Porém, graças à grande variedade de castas de que a Tiago Cabaço Wines dispõe, tiveram a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com equilíbrios irrepreensíveis entre álcool, açúcar e acidez. 20% do vinho estagiou em carvalho francês durante 6 meses.