



Monte dos Cabaços Colheita Seleccionada Tinto 2008 375ml, 750ml / 2007 1,5L

Enólogo: Susana Esteban

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez

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.

Premiações: 91 Pontos Wine Enthusiast

Observações: Estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês. Disponível em garrafas de 375ml, 750ml e 1.500ml.

Safra 2009. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.