

Vinho

SENTIDOS *Olfato* 2018



DENOMINAÇÃO IGP Vinho Regional Algarve

CASTAS 100% Tinta Caiada

TEOR ALCOÓLICO 14.5% Vol.

CRONOLOGIA
Engarrafamento Jan 2020
Lançamento Jan 2021
Consumo 2021 - 2028

PRODUÇÃO 750 ml / 225 Garrafas

IDENTIDADE

Do lote original de 4 barricas, seleccionámos apenas uma – aquela cuja autenticidade e expressão justificava, por si só, a existência desta edição limitada de 300 garrafas.

NOTAS DE PROVA

Rubi profundo, opaco no centro. No nariz, aromas intensos a fruta preta madura, alcatrão, pimenta preta e fumeiro. Também na boca, notas de fumo intenso, fruta preta, alguma madeira e especiaria. Volumoso, com acidez viva e taninos bem integrados.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 14 e 16°C. Harmoniza com cogumelos, risotto e queijos intensos.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Um fruto do acaso! Uvas originárias das cuidadas vinhas da Quinta. Monda de cachos rigorosa. Escolha criteriosa. Fermentação em lagar de inox a temperatura controlada, com pigeage manual e extração prolongada. 12 meses de estágio em barrica usada de carvalho francês. Vinho não sujeito a estabilização ou filtração antes do engarrafamento.

