

Vinho

SENTIDOS *Tato* 2020



DENOMINAÇÃO IGP Vinho Regional Algarve

CASTAS 34% Touriga Nacional
31% Syrah
31% Tinta Caiada

TEOR ALCOÓLICO 14.5% Vol.

CRONOLOGIA Engarrafamento Jan 2022
Lançamento Apr 2023
Consumo 2023 - 2033

PRODUÇÃO 750 ml / 6424 Garrafas
1500 ml / 77 Garrafas

IDENTIDADE

O SENTIDOS Tato é um vinho tinto clássico estagiado em barrica. De elevadíssima qualidade, reflete as uvas, terroir e clima do Algarve. Este é um vinho intenso, mas equilibrado.

NOTAS DE PROVA

Cor muito profunda. Fruta preta exuberante com um toque de malte, cravo-da-índia e fumo. Paladar aveludado e rico com taninos bem integrados. Final longo com fruta delicada.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 15 e 17°C. Decantar algumas horas antes para que revele todo o seu potencial aromático. Acompanha pratos de caça, carnes grelhadas e iguarias condimentadas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vinho de artesão, não filtrado nem estabilizado. Uvas originárias das cuidadas vinhas da Quinta. Monda de cachos rigorosa. Escolha criteriosa. Fermentação em inox a temperatura controlada, com pizeage e extração prolongada. 12 meses de estágio em carvalho francês – 70% em barricas usadas e 30% em barricas novas.

