

Vinho

SENTIDOS Tato 2022



DENOMINAÇÃO	IGP Vinho Regional Algarve	
CASTAS	30% Tinta Caiada 24% Touriga Nacional 23% Syrah 23% Aragonez	
TEOR ALCOÓLICO	14.5% Vol.	
CRONOLOGIA	Engarrafamento	Jan 2023
	Lançamento	Ago 2024
	Consumo	2024 - 2034
PRODUÇÃO	750 ml / 5297 Garrafas 1500 ml / 60 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 artesanão, não filtrado nem estabilizado. Uvas originárias das cuidadas vinhas da Quinta. Monda de cachos rigorosa. Escolha criteriosa. Fermentação em inox a temperatura controlada, com pigeage e extração prolongada. 12 meses de estágio em carvalho francês – 70% em barricas usadas e 30% em barricas novas.

