

# Casa de Sabicos

Family Estates



## Avó Sabica

2013

**Região:** Alentejo

**Sub-Região:** Reguengos

**Clima:** Mediterrânico

**Solos:** Graníticos

**Castas:** Trincadeira, Alicante Bouschet e Aragonez

**Vinificação:** Depósitos de inox sob controlo de temperatura e com período de maceração pré e pós fermentativa.

**Estágio:** 14 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 anos em garrafa.

**Enologia:** Joaquim Madeira

### Informação técnica:

Teor alcoólico: 15% Vol.

Acidez total: 5,9 g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,58

### Notas de Prova:

**Cor:** Granada intensa a retinto

**Aroma:** Presença de frutos pretos bem maduros já muito bem entrosados com os aromas transmitidos pela tosta intensa das barricas de carvalho francês onde estagiou. O conjunto transmite um equilíbrio aromático complexo e marcante. Notas de especiarias e chocolate preto bem integradas nos restantes aromas.

**Paladar:** Muito macio, quente, encorpado, presença evidente de frutos negros e ameixa bem madura com excelente equilíbrio com a tosta da barrica. Ainda denota juventude, apesar do tempo de estágio, com taninos e a acidez presentes na prova. Final de prova notavelmente persistente, onde a complexidade e o equilíbrio são as características mais marcantes, com presença de notas da tosta da barrica, de chocolate preto e de especiarias.

### Nota importante:

Este vinho deve ser decantado. Temperatura ideal de consumo: 18° C a 20°C.