

Casa de Sabicos

Family Estates



Joaquim Madeira

Tinto 2011

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários

Castas: Lote de 14 castas tradicionais, à semelhança dos vinhos produzidos em meados dos anos 60.

Vinificação: Fermentação conjunta das castas em cubas troncocónicas de inox com controlo de temperatura e com período de maceração pré e pós fermentativa.

Estágio: 15 meses em barricas de carvalho português

Enologia: Joaquim Madeira

Informação técnica:

Teor alcoólico: 15,5% Vol.

Acidez total: 5,4 g/dm³

pH: 3,74

Notas de Prova:

Cor: Granada intensa a retinto

Aroma: Complexo, mistura de compotas, passas, chocolate preto, com notas de carvalho português.

Paladar: Macio, frutado, muito equilibrado onde as passas e as compotas se conjugam harmoniosamente com a tosta de carvalho português, num sabor muito peculiar que permanece no longo e persistente final de prova, juntamente com a excelente acidez.

Nota importante:

Este vinho deve ser decantado antes de ser tomado. Apresenta depósito.

Consumo/longevidade: 10 a 15 anos em local escuro e fresco (18° C)

Sugestões de Gastronomia: Carnes vermelhas de confecção forte, pratos de caça, queijos bem curados e até alguma doçaria de amêndoa e ovos.