

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA BRANCO



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo / Regional Wine from Tejo

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado /Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes: Côdega do Larinho / Rabigato / Viosinho / Gouveio

Teor Alcoólico/Alcohol: 13%

Análise Sensorial/Tasting Notes: Cor amarela- citrina, aroma intenso a fruta fresca, mineral e ligeiras notas de baunilha. Na boca revela-se muito elegante, fresco, untuoso e com final de boca longo. / Light citrus coloured, with an intensive mineral and fine fruity, lightly vanilla notes. In the mouth it is persistent, fresh, elegant and it has an excellent structure between the minerals and the fruits.

Vinificação/Vinification: Processo clássico, com controlo de temperatura../ Traditional procedure with stick control of temperature.

Estágio/Stage: 40% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês / 40% of the wine as suffered a period of oak-stage in French oak barrels

Consumo/Serving suggestions: Deve ser consumido entre os 10°C-12°C./To be consumed between 10°C-12°C.

Enologia e Viticultura/Winemaker/Oenologist/Viticulture : Eng.º Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador/ Wine producer and Bottler: Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal

Prémios:

- Medalha de Ouro | International Wine Challenge
- Medalha de Ouro | Concours Mondial de Bruxelles
- Medalha de Ouro | Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo
- 1º Prémio - Melhor Vinho na Produção - XVII Concurso de Vinhos do Tejo
- Notas de Prova:
 - Vinhos de Portugal João Paulo Martins: 16 (0-20)
 - Revista de Vinhos 16 (0-20)
 - Charles Metcalf 90 (0-100)
 - Revista Escanção 16,5 (0-20)
 - Revista Paixão Pelo vinho 16,5 (0-20)