

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA TINTO

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

Clima/Climate : Mediterrânico Temperado/Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes : Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca

Teor Alcoólico/Alcohol : 14%

Análise Sensorial/Tasting Notes : Cor vermelha intenso, ao nariz aromas florais, frutados, notas mentoladas característicos das castas. Ao sabor equilibrado, boa relação entre acidez e profundidade, com aromas retronasais presentes./ Presents a deep red colour, in nose floral aromas, fruit, with some menthol notes characterized by the main grape variety. In mouth can feel a good balance between the acidity and profundity.

Vinificação/Vinification : Desengação total, curtimenta prolongada com controlo de temperatura, seguida de longa maceração./Complete grape picking. Traditional procedure of fermentation on skins controlled between 26°C-28°C followed by a period of maceration

Estágio/Stage : Barricas de carvalho francês de 1º ano, durante 12 meses/Oak-stage for 12 months in 1st year French oak barrels .

Envelhecimento/Ageing : Em garrafa a temperaturas controladas, durante 10 meses, antes da sua comercialização./In bottle with temperature control during 10 months before going to the market .

Consumo/Serving suggestions : Deve ser consumido entre os 16°C-18°C./To be consumed between 16°C-18°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 | Concours Mondial de Bruxelles
- Medalha de Ouro | Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo
- Medalha de Prata | Mundus Vini International Awards
- Medalha de Prata | International Wine Challenge
- Medalha de Prata | Decanter World Wine Awards
- Notas de Prova:

Vinhos de Portugal João Paulo Martins: 16,5 (0-20)

Revista de Vinhos 16,5 (0-20)

Charles Metcalf 91 (0-100)

