

QUINTA do CÔRO
CABERNET
Vinho tinto regional Ribatejano 2006

Região: Ribatejo

Origem: Quinta do Côro. Ribatejo

Situada num dos melhores “terroir” do Ribatejo esta propriedade familiar de 80 ha de área total, têm implantados cerca de 20 ha de vinha em micro-clima excepcional onde as castas ,Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah e Cabernet sauvignon, encontram condições únicas para a produção de grandes vinhos, sob restrictas regras de protecção ambiental.

Castas: Cabernet 100%

Vinificação e estágio: Vindima manual para caixa de plástico durante a 3ª semana de Setembro, com escolha em mesa vibratória antes do desengace.

Fermentação em lagar inox de pequena capacidade á

Tempertura de 24°c , com pré maceração durante 3 dias.

O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês(70%) e Americano(30%) durante 9 meses. O vinho não foi filtrado antes do engarrafamento, podendo criar ligeiro depósito natural.

Prova organoléptica: Cor granada, aromas com notas de chocolate e menta bem

Envolvidos com madeira discreta e suave de qualidade superior,

A boca é equilibrada, acidez integrada e taninos maduros bem

Envolvidos no conjunto, a estrutura é elegante e suave e o final

Denota aptidão para guarda.

Sugestões gastronómicas: Acompanha bem pratos de caça de pelo e outras carnes

Parâmetros analíticos:

Álcool%- 14,1

A. total- 5,9 gr/l

Açúcares totais- 3,9 gr/l

pH- 3.51

Conselhos para guarda: Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.

Enologia: António Ventura

Sociedade Agro-Alimentar da Mascata, Lda
Quinta do Côro . Ribatejo-Portugal
E-mail: geral@mascata.mail.pt
Telef./Fax: 241855302