

HERDADE DA LISBOA CABERNET SAUVIGNON 2020



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% Cabernet Sauvignon.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12kg, realizada em Setembro de 2020.

VINIFICAÇÃO: Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de desengace e leve esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. A fermentação alcoólica é feita em lagares de inox com temperatura controlada. Após a prensagem, o vinho é trasfegado para barricas de carvalho francês de 300 e 500L, onde realiza a fermentação malolática e estagia por mais 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor rubi escura e intensa. Aromas de fruta preta e vermelha madura, leve pimento, em perfeita integração com as notas tostadas provenientes do estágio em madeira. Na boca é amplo, profundo e fresco, apresenta excelente estrutura de taninos, firmes mas polidos, e um final longo e persistente.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO: Acompanha com pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa, caça e queijos de sabor intenso.

CAPACIDADE: 75cl em pack, 150cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 14,5
Acidez Total (g/L): 6,1
pH: 3,48
Açúcar Residual (g/L): 0,6

HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA

Disalto Distribuição Alimentar Lda
Casal Melão 2330-106 Entroncamento
T: (+351) 249 819 110
comercial@disalto.pt

