FICHA TÉCNICA

2.5 VINHOS DE BELMONTE, LDA

DOISPONTOCINCO Cabernet Sauvignon
Tinto 2018

Sempre percebemos, que a cova da beira, tinha uma caraterística nos tintos que nos empurra para as especiarias e para o cacau, os vinhos têm nuances que lembram a madeira, mesmo não tendo passado pela barrica, e este Cabernet é esse reflexo, tem o objetivo de se perceber a casta sem qualquer maquilhagem, não tem contacto nenhum com a madeira e a idade tem-se revelado de uma forma muito positiva.

Notas de Prova

Cor rubi intensa, nariz onde a fruta impera, intensidade da fruta vermelha, na boca a acidez é marcante com um final de boca intenso, é um vinho tânico e com um final de boca mentolado lembrando eucalipto.

Vinificação

A versatilidade da casta Cabernet Sauvignon, despertou o interesse em elaborar este vinho de cor intensa, com aroma a frutos vermelhos e notas suaves de eucalipto, os taninos bem presentes e a acidez bem vincada revelam todo o potencial desta casta na região da Beira Interior. O inox e o tempo de garrafa é o único estágio deste vinho, aconselhando-se a decantação antes do serviço.

Informação Técnica

Vinho. doispontocinco Cabernet Sauvignon Tinto
Produtor. 2.5 Vinhos de Belmonte, Lda
Região. Beira Interior
Denominação. DOC Beira Interior
Tipo de Solo. Granítico-arenoso
Ano. 2018
Produção. 2800 garrafas 0,75L
Enólogo. Anselmo Mendes e Patrícia Santos
Castas. 100% Cabernet Sauvignon

Álcool. 14% vol.
Acidez Total. 6,81 g/L em ácido tartárico
pH. 3,49
Açúcares Residuais. 0,9 g/L

Acondicionamento. Caixa de cartão com 6 garrafas