

#### ENCOSTA DO SOBRAL GRANDE RESERVA REGIONAL TEJO TINTO

# PAÍS PORTUGAL REGIÃO TEJO

## TINTO | SAFRA 2019

Da região de Tomar, no Tejo, sob um clima mediterrâneo temperado pela influência da Serra de Tomar, e sobre solos argilo-calcáreos, estão os vinhedos de Syrah, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, e Touriga Nacional que dão origem a esse Grande Reserva.

VARIEDADES: 50% SYRAH, 35% TOURIGA FRANCA, 10% CABERNET SAUVIGNON, 5% TOURIGA NACIONAL

## **VINIFICAÇÃO**

Após serem colhidas as uvas são transportadas com cuidado até a adega onde são fermentadas em modernos lagares de aço inox. A fermentação em lagares garante um contato muito grande entre mosto e cascas, sendo uma técnica de fermentação bastante extrativa. Além disso, são feitas deléstages, técnica em que o líquido é extraído para um tanque externo e rebombeado sobre as cascas, permitindo extração e oxigenação do mosto ao mesmo tempo, garantindo uma boa qualidade de fermentação e extração de aromas. As diferentes castas são vinificadas separadamente e amadurecidas em carvalho separadamente e só após esse período os enólogos elaboram o blend final.

#### **AMADURECIMENTO**

Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses.

## **NOTAS DE PROVA**

De uma cor rubi profundo. No nariz, aromas de fruta negra, como amoras, ameixas e cassis, acompanhados de aromas de chocolates, compota e especiarias. Na boca, é fresco, com aromas de frutas negra em compota, especiarias como cravo e noz moscada, chocolate e tostado. Encorpado, com taninos presentes, mas macios.

# **HARMONIZAÇÃO**

Um vinho encorpado e com grande intensidade de sabor, o Grande Reserva pede pratos com personalidade. Carnes de caça assadas como paleta de cordeiro e javali, guisados de carne, ossobuco assado, leitoa ao forno à lenha, são pratos cheios de sabor e estrutura que aguentam um vinho cheio de personalidade como o Grande Reserva.

## VINHO

TEOR ALCOOLICO 14,5% | SERVIR À TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750ml

## **DESCRIÇÃO DA LINHA** GRANDE RESERVA

## **DESCRIÇÃO DO PRODUTOR**

Encosta do Sobral, uma propriedade na sub-região de Tomar, situa-se nas vinhas mais a norte do Tejo. A vinícola possui 70ha de vinha, privilegiada pela sua localização geográfica e paisagem única. Dentro da panóplia de castas disponíveis destacam-se castas diferentes do habitual na região do Tejo. Esta particularidade aliada ao solo diferenciado do resto da região permite tornar únicos os vinhos da Encosta do Sobral: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho e Gouveio nos brancos, Cabernet Sauvignon, Merlot e Touriga Franca nos tintos são uma das chaves para a singularidade e perfil distinto dos vinhos produzidos.





