ENCOSTA DO
SOBRAL

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA REGIONAL TEJO BRANCO

PAÍS PORTUGAL

REGIÃO TEJO

BRANCO | SAFRA 2022

VARIEDADES: Gouveio, Viosinho, Viognier

VINIFICAÇÃO
Prensagem de cachos inteiros de uvas geladas, decantação a frio e fermentação com temperatura controlada entre 17-19º.

AMADURECIMENTO
Fermentação e estágio do vinho em barricas durante 7 meses. 40% em barricas novas de carvalho francês e acácia 30% em barricas usadas de carvalho francês e 30% em barricas de inox.

NOTAS DE PROVA
De cor citrina brilhante, aroma intenso frutado com notas de baunilha e leves especiarias. Na boca é um vinho encorpado, equilibrado e com um final fresco e longo.

HARMONIZAÇÃO
Peixes assados como Bacalhau.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR À TEMPERATURA DE 10 - 12°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA
Encosta do Sobral

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.

CÓDIGO DO PRODUTO	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
STS00900	**5607582010042**	**6x 750 ml**	**15607582010049**

WINE BRANDS

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: @winebrandsbr