

FICHA TÉCNICA

Tiago Cabaço

W I N E R Y

Gerações M by Tiago Cabaço Tinto 2013

Quis o destino que partilhasse todas as minhas vitórias e todas as minhas derrotas com 3 mulheres cujo nome começa pela letra “M” – Maria, Madalena e Mariana.

Três mulheres que estão comigo nos momentos bons, e nos menos bons; que, mesmo longe, quando não consigo estar presente, me dão força e me fazem sentir apoiado para pôr em prática tudo aquilo em que acredito.

Por isso, decidi homenageá-las com este vinho, que desde cedo se mostrou ímpar.

Em minha opinião é, com certeza, o melhor vinho que criei até ao momento.

GERAÇÕES M – uma homenagem aos M’s da minha vida...

Notas de Prova

Cor vermelha carnuda muito escura, denso quase opaco. Complexo, concentrado e poderoso mas ao mesmo tempo sedoso, aveludado e profundo na textura acetinada, um tinto intenso e estruturado, vigoroso mas não agressivo, elegante e muito envolvente. De final longo com enorme frescura, e cheio de carácter.

Vinificação

Em 2013 desfrutámos de maturações longas e lentas que as nossas cepas mais velhas e das nossas melhores parcelas aproveitaram para proporcionar uvas com um equilíbrio exemplar entre acidez e taninos. Com matéria-prima tão boa preferimos trabalhá-las pouco, deixando que fossem as uvas a falar por si. Por isso pouco mais fizemos que uma pisa a pé nos nossos lagares, segundo os métodos mais tradicionais da região, a que se seguiu um estágio em barricas novas e barricas de segundo ano de carvalho francês, deixando que o vinho se exprima da forma mais pura.

Informação Técnica

Vinho . Gerações M by Tiago Cabaço Tinto 2013

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo

Ano . 2013

Enólogo . Susana Esteban

Castas . Alicante Bouschet e outras escolhas do produtor

Idade das Cepas . Média de 30 anos

Período de Vindima . 2ª quinzena de Setembro de 2013

Fermentação . Lagares de inox com pisa a pé e controlo de temperatura

Estágio . 18 meses em barricas de carvalho francês, metade novas, metade de 2º ano

Engarrafado . Julho 2016

Alcohol . 15,5 % vol.

Total acidity . 6,2 g/L

pH . 3,33

