

# FICHA TÉCNICA

TIAGO CABAÇO

W I N E R Y

## Blog By Tiago Cabaço Tinto 2022

O blog é um vinho de terroir, um vinho feito na vinha, escolhido das nossas melhores parcelas, de vinhas com uma produção ridiculamente baixa.

## Notas de Prova

Cor vermelha rubi concentrada. Reconforta desde o primeiro instante pela alegria, pela mineralidade, pela fruta sedutora que se reparte entre cerejas vermelhas, groselhas e ameixas, acompanhadas por discretas sensações florais. É um tinto determinado mas suave, profundamente mineral, intenso mas elegante e fresco, com um final de boca interminável.

## Vinificação

Em 2022 desfrutámos de maturações longas e lentas que as nossas cepas, das nossas melhores parcelas aproveitaram para proporcionar uvas com um equilíbrio exemplar entre acidez e taninos.

As três castas que mais uma vez beneficiaram com a bondade excecional da natureza foram o Syrah, o Alicante Bouschet e a Touriga Nacional, proporcionando uvas em perfeito estado de maturação. 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** . blog By Tiago Cabaço tinto

**Produtor** . Tiago Cabaço

**Região** . Alentejo – Estremoz

**Ano** . 2022

**Enologia** . Tiago Cabaço e Susana Esteban

**Castas** . Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional

**Idade das Cepas** . 33 anos média

**Período de Vindima** . agosto 2022

**Fermentação** . Lagar com pisa a pé e controlo de temperatura

**Estágio** . 15 meses em barricas de carvalho francês, metade novas e metade de 2º ano

**Engarrafado** . julho 2025

**Álcool** . 14,5 % vol.

**Acidez Total** . 6,0 g/L

**pH** . 3,55

