

FICHA TÉCNICA

TIAGO CABAÇO

W I N E R Y

.com Premium branco 2025

Agora que conhecemos melhor as nossas vinhas e que já vamos na décima oitava edição do .com Premium branco, decidimos apresentar um vinho decisivamente fresco e estruturado. Produzido através das castas Antão Vaz, Roupeiro, Verdelho, Viognier e Viosinho. Criámos um vinho branco vivo e poderoso que pode ser bebido já, na fase aromática mais exuberante ou ser guardado na garrafeira durante os próximos três a cinco anos.

Notas de Prova

Cor amarela limão. Mais frutado que floral, entusiástico na expressão aromática, vivo e fresco, mantém um lado mais estruturado e denso que lhe acrescenta seriedade e volume. Viçoso e estimulante, tenso e seguro, termina vigoroso e muito fresco.

Vinificação

Graças à grande variedade de castas de que dispomos, entre variedades portuguesas e estrangeiras, tivemos a felicidade de conseguir colher uvas em perfeito estado de maturação, com equilíbrios irrepreensíveis entre álcool, açúcar e acidez. A proximidade da adega às vinhas, as prensagens suaves e as temperaturas baixas de fermentação ajudam a fazer um vinho fresco e sedutor.

Informação Técnica

Vinho . .com Premium branco

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo – Estremoz

Ano . 2025

Enologia . Tiago Cabaço e Susana Esteban

Castas . Antão Vaz, Roupeiro, Verdelho, Viognier e Viosinho

Idade das Cepas . De 19 a 37 anos

Período de Vindima . agosto 2025

Fermentação . Cubas de inox com controlo de temperatura

Estágio . Inox

Engarrafado . fevereiro 2026

Álcool . 12,5 % vol.

Acidez Total . 5,7 g/L

pH . 3,4

