



NOTA DE PROVA

Nariz: Fino e elegante com notas de fruta preta, com ligeiro fumado.

Boca: Vinho intenso com bom volume e sumarento. Notas de ameixa, moka, café e especiarias. Taninos finos e final longo.

GASTRONOMIA

Queijos, enchidos, carnes vermelhas, brancas, sardinhas.

CONSUMO: 16 °C.



FICHA TÉCNICA

CUVÉE 2021

CASTAS

Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro, Alicante Bouschet

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e noturna. Desengace e esmagamento seguida de maceração a frio de 48h. Fermentação lenta a temperatura controlada durante 15 dias. Esmagamento e prensagens das massas muito suave. Estágio de 18 meses em cuba a que se seguiu o estágio em garrafa de 12 meses.

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
14,00%	4,97 g/L

PH	AÇUCAR RESIDUAL
3.91	< 0,60 g/L

ENOLOGIA:
João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148