

Cobaia Tinto

01



Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Baga
Vindima	2016
Estágio	Inox
Engarrafamento	Abril 2017
Produção	1333 Garrafas
Álcool	13,8% Vol.
Açúcares Redutores	5,5 g/L
Acidez Total	5,45 g/L
Ph	3,71
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Sanches
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	Entre 16°C e 18°C

Harmonização O seu carácter aromático e a sua acidez torna-o ideal para acompanhar carnes guisadas, leitão, peixes de forno e queijos de pasta mole e de cabra.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, frutado e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



Conceito

Uma experiência para produzir vinhos autênticos. Nesta gama, não há compromisso, fazemos o que realmente nos apetece, partilhando com os "amantes do vinho", a nossa paixão!

História

Oriunda da região centro norte de Portugal, resolvemos entender o potencial da casta Baga em solos da Península de Setúbal. Criamos um vinho, sem qualquer estágio em madeira, onde a autenticidade da casta se evidencia, revelando ser um Baga com frescura, que apesar de jovem, enaltece taninos firmes e arredondados, conferindo um final de boca persistente e um potencial de envelhecimento.

Vinificação

Este vinho tinto, produzido a partir da casta Baga, foi vinificado pelo método tradicional de curtimenta em cubas de inox, com temperatura controlada a 26° C, remontagens diárias, diminuindo de intensidade ao longo da vinificação por forma a extrair os aromas frutados e a cor pretendida. Após a fermentação Maloláctica e respetivo engarrafamento estagiou durante 10 meses em garrafa.

Notas de Prova

Apresenta uma cor rubi violeta evidenciando a vivacidade de um vinho jovem. No nariz sobressaem os aromas de frutos silvestres e ameixa preta com notas balsâmicas. Na boca nota-se o perfil frutado, taninos sólidos mas redondos, apresenta uma frescura e acidez vibrante, denso, encorpado e um final de boca persistente, resultando num vinho elegante, atrativo e uma apetência gastronómica notável.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg