



ENCOSTA DO SOBRAL

 www.facebook.com



ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA BRANCO 2015



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo / Regional Wine from Tejo

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado /Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes: Côdega do Larinho / Rabigato / Viosinho / Gouveio

Teor Alcoólico/Alcohol: 13%

Análise Sensorial/Tasting Notes: Cor amarela- citrina, aroma intenso a fruta fresca, mineral e ligeiras notas de baunilha. Na boca revela-se muito elegante, fresco, untuoso e com final de boca longo. / Light citrus coloured, with an intensive mineral and fine fruity, lightly vanilla notes. In the mouth it is persistent, fresh, elegant and it has an excellent structure between the minerals and the fruits.

Vinificação/Vinification: Processo clássico, com controlo de temperatura../ Traditional procedure with stick control of temperature.

Estágio/Stage: 40% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês / 40% of the wine as suffered a period of oak-stage in French oak barrels

Consumo/Serving suggestions: Deve ser consumido entre os 10°C-12°C./To be consumed between 10°C-12°C.

Enologia e Viticultura/Winemaker/Oenologist/Viticulture : Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador/ Wine producer and Bottler: Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal

ENCOSTA DO SOBRAL CHARDONNAY 2016



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo / Regional Wine from Tejo

Tipo/Type: Branco/White

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado /Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes: Chardonnay

Teor Alcoólico/Alcohol

Análise Sensorial/Tasting Notes: Cor amarela- citrina, aroma intenso a fruta fresca e tropical . Na boca revela-se muito elegante, fresco, untuoso e com final persistente. / Light citrus coloured, with an intense tropical and fine fruity flavours. In the mouth it tastes like a persistente, fresh and excellent fruity structure.

Vinificação/Vinification: Processo clássico, com controlo de temperatura./ Traditional procedure with stick control of temperature.

Consumo/Serving suggestions: Deve ser consumido entre os 10°C-12°C./To be consumed between 10°C-12°C.

Enologia e Viticultura/Winemaker/Oenologist/Viticulture : Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador/ Wine producer and Bottler: Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA TINTO 2013



Classificação/Denomination : Vinho Regional Tejo/Regional Wine from Tejo

Clima/Climate : Mediterrânico Temperado/Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes : Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca

Teor Alcoólico/Alcohol : 14%

Análise Sensorial/Tasting Notes : Cor vermelha intenso, ao nariz aromas florais, frutados, notas mentoladas característicos das castas. Ao sabor equilibrado, boa relação entre acidez e profundidade, com aromas retronasais presentes./ Presents a deep red colour, in nose floral aromas, fruit, with some menthol notes characterized by the main grape variety. In mouth can feel a good balance between the acidity and profundity.

Vinificação/Vinification : Desengação total, curtimenta prolongada com controlo de temperatura, seguida de longa maceração./Complete grape picking. Traditional procedure of fermentation on skins controlled between 26°C-28°C followed by a period of maceration

Estágio/Stage : Barricas de carvalho francês de 1º ano, durante 12 meses/Oak-stage for 12 months in 1st year French oak barrels .

Envelhecimento/Ageing : Em garrafa a temperaturas controladas, durante 10 meses, antes da sua comercialização./In bottle with temperature control during 10 months before going to the market .

Consumo/Serving suggestions : Deve ser consumido entre os 16°C-18°C./To be consumed between 16°C-18°C.

Enologia e Viticultura/Winemaker/Oenologist /Viticulture : Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador/Wine producer and Bottler : Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal

DIFFERENT RED 2013



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo/Regional Wine from Tejo

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado/Southern mild Mediterranean

Castas/Grapes: Castelão e Aragonês

Teor Alcoólico/Alcohol: 13%

Análise Sensorial/Tasting Notes: Com uma cor granada ligeiramente acastanhada um aroma vinoso intenso, apresenta-se na boca muito equilibrado, revelando uma ligeira adstringência final marcada por bons taninos./ Presents a deep red colour, a fruity aroma dominated by very ripe red berries nuances and a good balance between the flavour and the round tannins.

Vinificação/Vinification: Desengação total, com fermentação controlada a 26°C-28°C durante 6 dias/Complete grape picking with controlled fermentation between 26°C-28°C for 6 days

Estágio/Stage: Barricas de carvalho francês de 2º ano, durante um período de 8 meses, antes da sua comercialização./Oak-stage for 8 months before going to the market in French oak barrels.

Envelhecimento/Ageing: Em garrafa a temperaturas controladas, durante 2 meses, antes da sua comercialização./In bottle with temperature control during 2 months before going to the market.

Consumo/Serving suggestions: Deve ser consumido entre os 16°C-18°C./To be consumed between 16°C-18°C.

Enologia e Viticultura/Winemaker/Oenologist/Viticulture : Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador/Wine Producer and Bottler:
Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal

Prémio Empresa Excelência

“O produtor ‘Encosta do Sobral’ foi o grande vencedor da Gala Vinhos do Tejo 2014, que atribuiu os prémios da região. A cerimónia realizou-se dia 23 de maio, no Convento de S. Francisco, em Santarém.

A ‘Encosta do Sobral’ recebeu o Troféu Excelência Vinhos do Tejo 2013, e o seu enólogo, Pedro Sereno, foi eleito o Enólogo do Ano 2013, por ter sido o técnico da região que alcançou o maior número de medalhas em concursos nacionais e internacionais no ano de 2013. A marca levou ainda para casa duas medalhas de Ouro.”

In Revista de Vinhos



Prémio Enólogo do Ano

O nosso Enólogo foi distinguido com o Prémio Enólogo do Ano 2013

