

# Duo de Cabernet

IGP Península de Setúbal · 2020



2020 foi a primeira colheita na Quinta dos Arcos das castas Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. As vinhas estão localizadas junto ao Parque Natural da Serra da Arrábida, a cerca de 5 km em linha reta do Oceano Atlântico — com a Serra da Arrábida entre a vinha e o Oceano, diminuindo um pouco a forte influência marítima mas permitindo ótimas condições de maturação.

Vinho produzido apenas com as castas Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, que se adaptaram muito bem ao terroir. Produtividade de 3,5 toneladas por hectare. A vindima foi realizada em meados de Setembro de 2020.

A uva, vindimada manualmente, foi desengaçada e esmagada. A fermentação ocorreu em lagar de inox com pisa automática a 24°C durante duas semanas, depois prensada. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em inox durante 22 meses até ser engarrafado.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi brilhante e intenso. Aromas de frutas pretas e violetas, como groselhas e cerejas pretas. Final de boca prolongado, taninos finos.

## HARMONIZAÇÕES

Harmoniza com carnes vermelhas, lombo de porco assado, massas com molho de tomate, vegetais como pimentões ou beringelas recheadas, ou queijos como brie, camembert, queijo de Azeitão e queijo da Serra da Estrela.



## FICHA TÉCNICA

MARCA  
Sangue Real

ANO  
2020

COR  
Tinto

CASTAS  
Cab. Franc · Cab. Sauv.

DENOMINAÇÃO  
IGP Península de Setúbal

ESTILO  
Vinho tranquilo

REGIÃO  
Península de Setúbal

ÁLCOOL  
13,5 % vol

PH  
3,64

ACIDEZ TOTAL  
5,65 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL  
1,00 g/L

ESTÁGIO  
22 meses em inox

VOLUME  
75 cl

ENGARRAFAMENTO  
Julho 2022

PRODUÇÃO  
4 400 garrafas

ENOLOGIA  
Equipa Sangue Real