



Vale da Capucha Alvarão Branco 2018

Classificação e Região:

Vinho de Portugal

Clima e solo:

Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:

100% Alvarinho (parcela “cedro”)

Vinificação:

A vindima ocorre entre o fim do mês de agosto e os primeiros dias de setembro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. As uvas são gentilmente prensadas inteiras com engaço, ficando o mosto resultante em repouso e decantação natural durante 12 meses. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo para barricas de 500L e depósitos inox. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por ação das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha.

Estágio:

Estágio de 30 meses em borras, sem agitação.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma de fruta de pomar, revelando fruta madura mas equilibrada. Volumoso, com acidez firme, mostra uma faceta do Alvarinho mais séria e mineral.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3.02

Acidez Total: 6,9 (g/l)

Açúcar: <1,5 (g/l)

S02 Total: 20(mg/l)

Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marques