



# Vale da Capucha “Castelhana” Syrah 2014

## Classificação e Região:

DOC Torres Vedras

## 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% Syrah

## Vinificação:

Vindima ocorre entre o fim do mês de Setembro e os primeiros dias de Outubro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. A cuba é cheia com a uva desengaçada a 95%. “Remontagem” pouco extractiva e fermentação natural com as leveduras indígenas. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos.

## Estágio:

12 meses em barricas muito usadas. VINHO NÃO FILTRADO

## Nota de Prova e gastronomia:

Aroma com fruta preta evidente, vegetal, terra molhada, revelando notas minerais e fumadas (calcário). Rico na boca, envolvente na textura, revelando elegância. Gastronómico.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12.5%

Ph. 3.3

Acidez Total: 6,0 (g/l)

Açúcar Residual: <2,8 (g/l)

SO2 Total: 58 (mg/l)

## Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marques