



Vale da Capucha Palhete 2019

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:

80% Arinto e 20% Castelão

Vinificação:

Vindima ocorre entre o fim do mês de Setembro e os primeiros dias de Outubro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. fermentação com cachos inteiros em dornas. O lagar é cheio com a uva desengaçada a 80% e 20% de chachos inteiros. "Pisa a pé" pouco extractiva e fermentação natural com as leveduras indígenas. "Pigeage" diária durante a fermentação alcoólica e remontagem a balde. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos.

Estágio:

Estágio de 10 meses em inox. VINHO NÃO FILTRADO.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma com fruta vermelha subtil, vegetal, revelando notas minerais e fumadas (calcário). Elegante na boca, envolvente na textura, revela frescura e boa aptidão para pratos leves.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 10%

Ph. 3.2

Acidez Total: 6,1 (g/l)

Açúcar Residual: <0,6 (g/l)

SO2 Total: 23 (mg/l)

Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marques

