



Vale da Capucha Branco 2018

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:

Fernão Pires e Arinto

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 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo para barricas de 500L. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha.

Estágio:

Estágio de 22 meses em borras, sem agitação. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, excepto dose mínima de sulfitos. VINHO NÃO FILTRADO

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vegetal, revelando notas de alga verde e seixo molhado. Extremamente salino e puro, com acidez leve, este branco prima pela frescura e salinidade.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,09

Acidez Total: 7,7g/l

Açúcar Residual: <1,5g/l

SO2 livre: <10 (mg/l)

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marques