

Herdade do Cebolal



Tinto "Colheita" 2020

A Herdade do Cebolal localiza-se na Costa Alentejana, no extremo sul da região demarcada da Península de Setúbal, junto à aldeia de Vale das Éguas a cerca de 17 quilómetros de Santiago do Cacém e a 10 quilómetros do Atlântico.



Região: Península de Setúbal

Castas: Aragonês, Castelão, Cabernet Sauvignon

Solos: Argila, quartzo, xisto

Vinificação: As uvas foram colhidas manualmente no final de agosto, ditadas pelas condições climáticas e pela maturação das uvas. O vinho foi fermentado em lagares de aço inox sem controlo de temperatura.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor rubi, um aroma e sabor de bagas vermelhas maduras com taninos bem equilibrados e acabamento longo na boca.

Gastronomia: Peixe de forno, bacalhau, carnes vermelhas...

Produção (atualizado em Março de 2021): 3700 garrafas (garrafa bordalesa)

Temperatura recomendada: Servir entre 13º a 14º

Produtor: Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Enologia: Luís Mota Capitão e Rodrigo Martins