

Cebolal Branco



“Vinha da Casa Branca” 2019

A Herdade do Cebolal localiza-se na Costa Alentejana, no extremo sul da região demarcada da Península de Setúbal a 10 quilómetros do Atlântico. Esta vinha chama-se Casa Branca devido há existência de uma gema de sal que existe no sub-solo desta parcela. Esta gema de sal está relacionada com passado entre a Terra e o Atlântico.



Região: Península de Setúbal

Castas: Arinto e Antão Vaz

Solos: Argila e Xisto

Vinificação e Estágio: A vindima foi feita em meados de agosto de acordo com as condições climáticas e a maturação das uvas. Os cachos são seleccionados e escolhidos manualmente. A vinificação mantém um equilíbrio entre as tradições vitivinícolas e as novas tecnologias, conhecimentos e tendências. Este vinho branco esteve em contacto com as películas durante 3 dias. A fermentação alcoólica foi realizada com leveduras indígenas. Durante a fermentação alcoólica o mosto vai sofrendo battonage até o produtor e enólogo acharem que é suficiente. Este vinho branco normalmente fica a estagiar em cuba durante 12-18 meses, podendo por sua vez realizar naturalmente a fermentação maloláctica devido ao baixo teor de sulfuroso e por estar em contacto com as borras finas e algumas borras grossas.

Envelhecimento: Este vinho estagia um ano em garrafa.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor citrina com um “bouquet” onde estão presentes os aromas minerais, florestais lembrando algumas vezes pinho, mentolados... É um vinho que apresenta um sabor fresco, com notas minerais e uma excelente acidez crocante devido à proximidade com o atlântico.

Produção Anual: 1.980 garrafas

Temperatura recomendada: Servir entre 10-12º

Produtores – Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão