

Cebolal Branco “Vinha do Rossio” 2020



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 Rossio por ser das vinhas mais velhas da Herdade do Cebolal e aonde reunimos todo o nosso ADN desenvolvido nas últimas décadas.



Região: Península de Setúbal

Castas: Vinhas Velhas – cerca de 80 Anos

Solos: Mármore, Argilo-calcário

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 mosto branco esteve em contacto com as películas cerca de 15 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 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.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor citrina com um “bouquet” de aromas maduros apresentado assim um estilo mediterrâneo, mas com um sabor longo, fresco e uma excelente acidez devido à caracterização da vinha, castas e da região.

Temperatura recomendada: Servir a 12º

Produtores – Isabel Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Herdade do Cebolal C/P 3013 Vale das Éguas 7540-650 Santiago do Cacém
herdadedocebolal@gmail.com | T: (+351) 968 034 250 - (+351) 914 642 466