

Cebolal Palhete 2021



Este vinho é um estilo clássico dos vinhos portugueses típicos do centro e sul de Portugal. Chama-se palhete pela criação de um vinho de lote com mistura de uvas brancas e tintas.



Região: Península de Setúbal

Castas: Aragonês e Antão Vaz

Solos: argilo-calcário, mármore e xisto

Processo de Vinificação: As uvas foram vindimadas no final de Agosto, ditadas pelas condições climáticas e maturação das uvas. As uvas foram selecionadas e escolhidas manualmente. O mosto esteve em contacto com as películas cerca de 4 dias em lagar de argila de forma a preservar a sua frescura e mineralidade. Após contacto com películas o mosto termina a fermentação alcoólica com leveduras indígenas, envelhecendo assim em cuba de inox durante 9 meses.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor clara. No nariz apresenta frutas vermelhas e um toque de defumado / torrado. Na boca apresenta um estilo bastante fresco e elegante, apresentando taninos bastante finos.

Produção Anual: 3400 garrafas

Temperatura recomendada: Servir entre 11-12°C

Gastronomia: sashimi, carpaccio, frutos do mar, carnes brancas, comida italiana, comida vegetariana.

Produtor: Isabel Mota Capitão e Luís Mota Capitão

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