

Vale das Éguas Branco 2017



No hipódromo das termas romanas de Miróbriga corriam cavalos nascidos e criados no *Vale das Éguas*, que eram escolhidos pelas suas características únicas de competitividade, resistência, velocidade e elegância. Hoje, no mesmo vale, existe a vinha da *Herdade do Cebolal* que produz este vinho elegante e equilibrado, com bom aroma e final suave.



Região: Península de Setúbal

Castas: Fernão Pires, Antão Vaz e Arinto

Solos: Areia e argila

Tipo Clima: A temperatura nos dias de verão é de 34-36°C e durante a noite, a temperatura é de 12º a 15ºC. Esta região é conhecida por ter grandes ampliações térmicas.

Vinificação: 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. Durante um ano, o vinho fermentou e estagiou em cubas de inox com controlo de temperatura (14º).

Produção: 7.000 garrafas

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor cítrica com aromas tropicais e minerais, acidez e frescura típicos da região e proximidade marítima, e um final elegante, equilibrado e suave.

Gastronomia: Pratos leves, saladas frescas, pratos vegetarianos, sushi tradicional, peixe leve, marisco, entre outros.

Temperatura recomendada: Servir entre 8-10º

Produtores – Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Enologia – Luís Mota Capitão e António José Saramago