



HERDADE DO CEBOLAL

Lufinha 100 | 10 Branco

Este vinho vem fazer a ponte entre passado e o presente: o 100 representa o centenário do nascimento do meu avô António Lufinha e o 10 refere-se aos 10 anos do neto Luís Lufinha Mota Capitão responsável pelo Projecto - Herdade do Cebolal. O símbolo labiríntico circular do rótulo representa a "Pedra de Lufinha", testemunho neolítico encontrada na Serra do Caramulo. Esta pedra está relacionada com a parte holística e com a nossa filosofia de trabalho agrícola.



Ano: Lote 1994 a 1999 (No rótulo não aparece ano de colheita)

Castas: Fernão Pires e Arinto

Vinificação: Este vinho branco foi produzido nos anos noventa por três Antónios (António Lufinha - o meu avô "3ª geração de produtores", António Saramago - à época o enólogo da herdade, António Lourenço - adegueiro).

As uvas foram colhidas no final do mês de Agosto, fermentaram em contacto com as películas durante alguns dias em lagares de barro e terminaram a fermentação alcoólica em barrica de carvalho francês bastante antigas.

Passados cerca de 18 a 20 anos o neto Luís Lufinha Mota Capitão realizou o lote de várias colheitas de forma a testemunhar o passado, o presente e o futuro de um vinho, falando de praticas agronómicas e enológicas amigas do ambiente.

Caracterização do Vinho: Este vinho branco apresenta uma cor dourada, já com umas nuances oxidadas devido à sua idade. No nariz apresenta notas fumadas, lembrando folha de tabaco, grão de café e por fim algumas notas doces, mel e marmelo. Na boca é um vinho cheio de vida, com uma acidez, frescura que representa um clima atlântico e uma complexidade que mostra o carácter mediterrânico.

Gastronomia: Pratos de caça de pena, Pratos de peixe - bacalhau, Queijos fortes.