



HERDADE DO CEBOLAL

Lufinha 100 | 10 Tinto 2014

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 Projeto - 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: 2014

Castas: Vinhas Velhas - Castelão, Alicante Bouschet, Aragonês e Cabernet Sauvignon

Vinificação: Estas uvas tintas foram apanhadas em meados de Setembro no seu melhor momento de maturação. Após a apanha, estas uvas são fermentadas em conjunto em lagares de adobo durante uns dias de forma a preservar a sua frescura. Este vinho tinto termina a fermentação alcoólica em lagares de inox em contacto com as borras de forma o meio estar totalmente protegido de contaminações. Após a fermentação malolática o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante três anos. Por fim faz um estágio de garrafa durante 2 a 3 anos.

Caracterização do Vinho: Este vinho tinto apresenta uma cor violeta profunda. No nariz mostra uma fruta vermelha e negra fresca e algumas notas de bosque que está relacionado com o intercambio entre a vinha e a floresta criado na herdade. Na boca, é um vinho bastante fresco devido à proximidade com o atlântico e devido ao uso de lagares de barro que durante a fermentação alcoólica preserva esta mesma frescura. É um vinho com uma estrutura e um tanino presente mas ao mesmo tempo elegante, permitindo assim uma boa longevidade em garrafa.

Gastronomia: Carnes vermelhas, Peixe gordo e fumado

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