



O vinho Cebolal Imerso é um vinho profundo e misterioso cheio de passado e carregado de futuro. Estagiou no Oceano Atlântico a uma profundidade entre 15 e 20 metros durante 12 meses. A ondulação do mar, a fauna e a flora marítimas criaram uma obra que é única, que não se repete. “Imerso” revela-se-nos assim como objeto artístico, numa colaboração poética da techné humana e da natureza.

Cebolal Imerso Tinto 2015

O vinho Cebolal Imerso é um vinho profundo e misterioso cheio de passado e carregado de futuro. Estagiou no Oceano Atlântico a uma profundidade entre 15 e 40 metros durante 12 a 21 meses. A ondulação do mar, a fauna e a flora marítimas criaram uma obra que é única, que não se repete.

Dois vinhos iguais. Feitos de maneira igual. Um estagiou no Mar e outro na Terra.

Região: Península de Setúbal

Castas: Castelão, Aragonês e Touriga Nacional

Solos: Argila, xisto, calcário

Vinificação: A vindima foi feita no início e no final de Setembro de acordo com as condições climáticas e a maturação das uvas. Os cachos são selecionados 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 em lagares antigos e estagiou em cubas de inox sem controlo de temperatura.

Envelhecimento: Estagiou em cubas de inox 18 meses, 24 meses em garrafa e 12 meses no Oceano Atlântico.

Produção: 300 garrafas
Notas de prova: É um vinho que se apresenta com uma cor violeta, no nariz é muito distinto e com uma classe e complexidade que deslumbram repentinamente, com uma acidez e frescura equilibrada, que representa muito bem o seu terroir. O vinho tem notas de frutos do bosque e minerais. Este vinho tem um grande potencial na garrafa.

Gastronomia: Secretos de porco preto, bife de pimenta, carne maturada, entre outros...

Temperatura recomendada: Servir entre 13° a 15°

Produtores – Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Enologia – Luís Mota Capitão