

Vale das Éguas Tinto 2019



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: Touriga Nacional e Merlot

Solos: Argila, Calcário

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

Vinificação: A vindima foi feita no fim 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. Este vinho tinto fermenta em lagares antigos de barro sem controlo de temperatura durante um mês, por fim estagia durante um ano em cubas de inox.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor violeta com aromas a frutos vermelhos, a flores (violetas), com uma acidez e uma frescura típicos da região e proximidade marítima. Este tinto tem um tanino presente e uma complexidade e estrutura muito interessante.

Produção: 15.000 garrafas

Gastronomia: Queijos, bife do lombo, pratos de bacalhau, sardinhas

Temperatura recomenda: Servir entre 14-16°C

Produtores – Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Enologia – Luís Mota Capitão e António José Saramago