

Herdade do Cebolal

Branco “Colheita” 2017



A Herdade do Cebolal localiza-se na Costa Alentejana, no extremo sul da região demarcada da Península de Setúbal, junto à aldeia de Vale das Éguas a cerca de 17 quilómetros de Santiago do Cacém e a 10 quilómetros do Atlântico.



Região: Península de Setúbal

Castas: Arinto e Fernão Pires (Vinhas Velhas – 50 Anos)

Solos: Argila, Calcário, Areia

Vinificação e Estágio: 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. Este vinho branco fermentou e estagiou em cubas de inox com controlo de temperatura (14ª), sofrendo battonage durante o seu processo.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor citrina com um “bouquet” onde estão presentes os aromas minerais, florestais, com um sabor fresco, com notas minerais e uma excelente acidez crocante.

Produção: 3.300 garrafas

Gastronomia: É um vinho que pode ser servido com Espargos marinados em azeite, Queijo de Pasta Mole. Também se aconselha servir com pratos de peixe como a sardinhas, Sushi, marisco, carnes brancas.

Temperatura recomendada: Servir entre 10-12º

Produtores – Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Enologia – Luís Mota Capitão e António José Saramago