

## ***Herdade do Cebolal***



### ***Tinto “Colheita” 2016***

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:** Touriga Nacional, Aragonês, Syrah

**Solos:** Argila, quartzo, xisto

**Vinificação:** As uvas foram colhidas manualmente no final de agosto, ditadas pelas condições climáticas e pela maturação das uvas. O vinho foi fermentado em lagares de aço inox sem controlo de temperatura.

**Envelhecimento:** O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho de francês durante 18 meses.

**Notas de prova:** O vinho apresenta uma cor rubi profunda, um aroma e sabor de bagas vermelhas muito maduras com taninos bem equilibrados e acabamento longo na boca. É um vinho bem estruturado com bom potencial de envelhecimento na garrafa.

**Gastronomia:** Pratos intensos (guisado de feijão, guisado de cordeiro), carne de porco preto, carne vermelha. Queijo Serra, queijos curados.

**Produção** (atualizado em Outubro de 2020): 3700 garrafas (garrafa bordalesa)

**Temperatura recomendada:** Servir entre 13º a 14º

**Produtor:** Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

**Enologia:** Luís Mota Capitão e António José Saramago