



O vinho Cebolal Terra Tinto é um vinho profundo e misterioso cheio de passado e carregado de futuro. 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.

Cebolal Vinho Terra Tinto 2015

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.

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