



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