

Zedda tinto 2014



O vinho e a música são uma “Arte” que vivem entrelaçados desde sempre. No Festival de Música Sacra do Baixo Alentejo, “Terras Sem Sombra”, de 2 de Abril de 2016, na Igreja Matriz de Santiago Maior de Santiago do Cacém, tivemos o privilégio de ter connosco o grande Maestro Alberto Zedda a dirigir “La Petite Messe Solennelle” de Rossini. Neste festival, Luís Mota Capitão enólogo e produtor da Herdade do Cebolal, sugere ao Alberto Zedda desenvolver um vinho com o seu nome que representa a arte latino dentro de um néctar. Os dois artistas queriam demonstrar um intercâmbio entre Portugal e Itália levam a cabo esta parceria, de Arte musical e Arte vínica.



Região: Península de Setúbal

Castas: Touriga Nacional, Petit Verdot, Alicante Bouschet e Merlot

Vinificação: A vindima foi feita em meados de Setembro e início de Outubro de acordo com as condições climáticas e a maturação das uvas. Os cachos foram selecionados e apanhados à mão. Durante um ano o vinho fermentou em lagares de “adobo ou barro”, estagiando em cubas de inox durante 4 a 5 meses.

Envelhecimento: Estagiou durante 36 meses em barricas de carvalho francês e um ano em garrafa.

Produção (Actualizada Janeiro 2021): 1955 garrafas

Notas de Prova: O vinho apresenta-se com cor violeta profunda, no nariz é distinto e poderoso. Revela classe e complexidade que deslumbra repentinamente. Contem aroma e sabor a frutos vermelhos bem maduros, floral e taninos firmes e jovens, com bom final de boca. É um vinho complexo, estruturado, volumoso com bom potencial de evolução na garrafa.

Gastronomia: Pratos intensos, carnes vermelhas. Queijos secos e curados.

Temperatura Recomendada: servir entre 14º e 16º

Produtor: Isabel Lufinha Mota Capitão

Enólogos: Luís Mota Capitão e António José Saramago