

Herdade do Cebolal



Castelão "Clarete" 2021

A Herdade do Cebolal foi um dos projectos vitivinícolas pioneiros na Costa Alentejana, produzindo vinhos tintos certificados com a casta "Castelão" nos finais dos anos 1930 e 1940. Nos últimos anos, o produtor Luís Mota Capitão e a sua família decidiram desenvolver diferentes estilos de vinhos da casta "Castelão" de forma a mostrar todo o potencial desta casta tão pouco apreciada e esquecida nos últimos anos em Portugal.



Região: Península de Setúbal

Castas: Castelão (Vinhas Velhas 60 Anos)

Solos: Mármore e argila-calcário

Vinificação: As uvas foram vindimadas no final de Agosto, ditadas pelas condições climáticas e maturação das uvas. Os cachos de uvas foram selecionados e escolhidos manualmente. O mosto teve em contacto pelicular apenas 2 a 3 dias em lagar de argila de forma a preservar a sua frescura e mineralidade. Após o contacto pelicular o mosto é prensado terminado assim fermentação alcoólica em cubas de inox, permanecendo por 6 a 10 meses em contacto com as borras finas e borras grossas. Durante este período ocorre naturalmente a fermentação malolática do vinho.

Envelhecimento: Este vinho estagiou um ano em garrafa.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor rubi aberta devido ao pouco contacto pelicular. No nariz apresenta notas florais, frutos vermelhos e um toque fumado / tostado. Na boca apresenta um estilo bastante fresco e elegante, apresentando taninos bastante finos.

Produção Anual: 4000 garrafas

Temperatura recomendada: Sirva entre 10-12º

Produtor: Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão