



HERDADE ^{DO} CEBOLAL

Herdade do Ceboleal





Quem somos?

Desde 1890 que o nosso projeto familiar passa de geração em geração, sendo atualmente gerido pela 4ª e 5ª geração: Isabel e seu filho Luís Lufinha Mota Capitão. O conhecimento, transmitido ao longo das gerações, fortalecido pelos valores, ética, responsabilidade e o respeito pelo homem e pela natureza dá origem a este património que nos identifica como família.



Onde estamos?

A Herdade do Cebolal está localizada entre a montanha de Santiago de Cacém e Cercal, na Costa Alentejana e na região vinícola da Península de Setúbal.

A 10 km do Oceano Atlântico, esta localização é vital para as características do vinho.



O projeto

A Herdade do Cebolal é constituída por 85 hectares dos quais, 20 são de vinha e 65 de floresta. Estamos a trabalhar na regeneração/restruturação do nosso património em que os primeiros 7 hectares já estão convertidos em **Agricultura Sintrópica**. Ao longo dos últimos anos temos aplicado processos baseados numa filosofia amiga do ambiente utilizando técnicas de agrofloresta / agricultura sintrópica, permacultura e agricultura com baixa intervenção química.



Ao utilizarmos estes processos estamos a preservar o nosso habitat, os ecossistemas e a biodiversidade, e por consequente, na saúde da nossa comunidade.

Agricultura sintrópica

Procura a regeneração pelo uso de áreas agrícolas produtivas que levam à independência da matéria prima e irrigação que tem como consequência o equilíbrio dos ecossistêmicos, com especial destaque para a formação de solo, a regulação do microclima e facilitação do ciclo da água.

A agricultura sintrópica caracteriza-se pela organização, integração, equilíbrio e preservação de energia no ambiente. Inspirou-se na dinâmica natural dos ecossistemas virgens que não sofreram interferência humana.



Filosofía na vinha

A nossa vinha é composta por castas autóctones e castas internacionais, que foram plantadas durante as últimas décadas, tendo as mais antigas cerca de 80 anos. As nossas práticas de viticultura têm sido revistas ao longo dos últimos anos devido às questões ambientais emergentes do aquecimento global. Como tal, temos valorizado as sinergias entre culturas de forma a criar um intercambio/simbiose protetora, o que se traduz numa agricultura com baixa intervenção química. Com este tipo de viticultura, estamos a tentar enriquecer o nosso solo e a gerir os recursos hídricos de uma forma mais equilibrada e mais amiga do ambiente. Através da valorização do terroir, queremos garantir a autenticidade e o carácter das nossas castas.

Filosofía na adega

Nos últimos anos, a Herdade do Cebolal tem desenvolvido vinhos de baixa intervenção química, de forma a ir ao encontro da sua origem preservando as características do seu terroir. Desta forma, queremos valorizar a simplicidade dos vinhos, promovendo estilos que tenham estado esquecidos. A nossa preocupação nos últimos anos é produzir vinhos consistentes, sérios e com uma preocupação perante o consumidor final. A nossa missão será produzir vinhos com baixo teor de sulfitos, baixo teor alcoólico e com o mínimo de intervenção química de forma a preservar a saúde do cliente e demonstrar a autenticidade do vinho. A adega é considerada um complemento da produção dado que a base de tudo está no tipo de viticultura desenvolvida.



Vinhos

Os vinhos da Herdade do Cebolal falam da nossa historia familiar e as nossas tradições.



Vinhos

Nova imagem, garrafas menos pesadas, rótulos com papel reciclado e substituição de capsulas de plástico por lacre natural de cera de abeia.



Vinhos

A nossa gama alta: vinhos com longo estagio em barricas de carvalho francês

