

Herdade do Cebolal



Palhete 2020

Este vinho é um estilo clássico dos vinhos portugueses típicos do centro e sul de Portugal. Chama-se palhete pela criação de um vinho de lote com mistura de uvas brancas e tintas.



Região: Península de Setúbal

Castas: Aragonês e Antão Vaz

Solos: argilo-calcário, mármore e xisto

Processo de Vinificação: As uvas foram vindimadas no final de Agosto, ditadas pelas condições climáticas e maturação das uvas. As uvas foram selecionadas e escolhidas manualmente. O mosto esteve em contacto com as películas cerca de 4 dias em lagar de argila de forma a preservar a sua frescura e mineralidade. Após contato com películas o mosto termina a fermentação alcoólica com leveduras indígenas, envelhecendo assim em cuba de inox durante 9 meses.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor clara. No nariz apresenta frutas vermelhas e um toque de defumado / torrado. Na boca apresenta um estilo bastante fresco e elegante, apresentando taninos bastante finos.

Produção Anual: 1200 garrafas

Temperatura recomendada: Servir entre 11-12°C

Gastronomia: sashimi, carpaccio, frutos do mar, carnes brancas, comida italiana, comida vegetariana.

Produtor: Isabel Mota Capitão e Luís Mota Capitão