

## ***Herdade do Cebolal***



### ***Tinto "Colheita" 2021***

A Herdade do Cebolal localiza-se na Costa Alentejana, no extremo sul da região demarcada da Península de Setúbal, junto à aldeia de Vale das Éguas a cerca de 17 quilómetros de Santiago do Cacém e a 10 quilómetros do Atlântico.



**Região:** Península de Setúbal

**Castas:** Aragonês, Castelão, Cabernet Sauvignon

**Solos:** Argila, quartzo, xisto

**Vinificação:** As uvas foram colhidas manualmente no final de agosto, ditadas pelas condições climáticas e pela maturação das uvas. O vinho foi fermentado em lagares de aço inox sem controlo de temperatura.

**Notas de prova:** O vinho apresenta uma cor rubi, um aroma e sabor de bagas vermelhas maduras com taninos bem equilibrados e acabamento longo na boca.

**Gastronomia:** Peixe de forno, bacalhau, carnes vermelhas...

**Produção:** 7000 garrafas (garrafa bordalesa)

**Temperatura recomendada:** Servir entre 13º a 14º

**Produtor:** Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

**Enologia:** Luís Mota Capitão e Rodrigo Martins