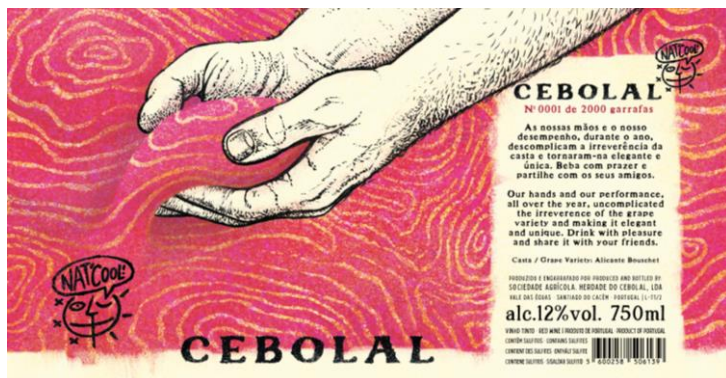


Cebolal



NatCool "Solera 21 and 22"



Cebolal NatCool é uma parceria entre a Herdade do Cebolal e a Niepoort, que tentam demonstrar que a simplicidade do vinho é a sua própria irreverência. Este vinho apresenta um estilo elegante e único, com pequena extração de cor, baixo teor alcoólico, baixo teor de sulfitos. Beba com prazer e aproveite o seu momento!

Região: Península Setúbal

Castas: Alicante Bouschet

Solos: Mármore e Argilo-calcário

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 a película apenas por algumas horas para preservar uma cor rubi, a sua frescura e mineralidade. Após esse período de contacto com a película o mosto foi prensado e mantido em cuba de inox durante 6 a 10 meses em contacto com as borras finas e grossas. Depois fizemos um blend com vinhos de outras colheitas, num estilo solera. Durante este período a fermentação maloláctica do vinho ocorreu naturalmente.

Envelhecimento: Este vinho estagiou 3 meses em garrafa.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor rubi aberta devido ao pouco contacto com a película. No nariz apresenta frutas vermelhas e toques fumados/torrados. Na boca apresenta um estilo bastante fresco e elegante com taninos finos.

Produção Anual: 2.000 garrafas

Temperatura recomendada: Serve entre 10-12°C

Gastronomia: Pode acompanhar pratos vegetarianos, peixes leves, carnes vermelhas

Produtor: Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Herdade do Cebolal C/P 3013 Vale das Éguas 7540-650 Santiago do Cacém
herdadedocebolal@gmail.com | T: (+351) 968 034 250 - (+351) 914 642 466