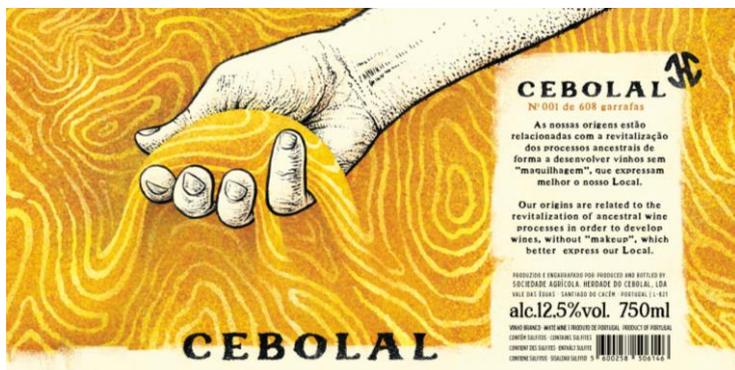


**Cebolal**

**Orange Wine 2021**



Antigamente os fenícios preservavam o vinho mantendo as uvas em contacto com as películas durante uns dias, conferindo-lhe assim uma cor laranja ou âmbar.

Recentemente, decidimos regressar às origens e revitalizar este processo ancestral para desenvolver vinhos naturais, sem “maquilhagem”, que expressem cada vez melhor a nossa região.

**Região:** Península Setúbal

**Castas:** Boal/ Semillon

**Solos:** Mármore e Argilo-calcário

**Processo de Vinificação:** As uvas foram vindimadas em meados 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 durante 6-7 semanas para preservar uma cor de ouro, a sua frescura e a mineralidade. Após contacto com a película o vinho foi prensado e mantido em cuba de inox durante 6 a 10 meses em contacto com as borras finas e grossas. Durante este período como temos doses baixas de sulfuroso/ sulfito a fermentação maloláctica do vinho ocorre naturalmente.

**Envelhecimento:** Este vinho estagiou cerca de um ano em garrafa.

**Notas de prova:** O vinho apresenta uma cor de ouro devido ao contacto com a película. No nariz apresenta algumas especiarias, marmelada, mel, mineralidade e toques fumados. Na boca apresenta um estilo bastante fresco e elegante, com taninos bastante finos e boa complexidade.

**Produção Anual:** 608 garrafas

**Temperatura recomendada:** Servir entre 12-14°C

**Gastronomia:** Acompanha pratos vegetarianos, bacalhau, carnes vermelhas, comida asiática

**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