



PT-BIO-03 Agricultura Portugal



FOSSIL Vale da Capucha branco 2018

DO: DOC Torres Vedras

Castas Fernão Pires 50%, Arinto 35%, Castas regionais 10% (Alvarinho, Viosinho, Antão Vaz)

Viticultura e Enologia: Pedro Marques e Manuel Marques

Clima: Influência atlântica pronunciada. Manhãs húmidas. Tardes ventosas e solarengas.

Solo e manejo vitícola: Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Fomento da biodiversidade tendo em vista o equilíbrio do ecossistema. Adopção do Modo de Produção Biológico, com certificação desde 2015.

Vindima: A vindima ocorre entre o fim do mês de Agosto e os primeiros dias de Setembro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia.

Vinificação: As uvas são gentilmente prensadas sendo então o mosto ligeiramente sulfitado. Repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha. Estágio de 20 meses nas borras, sem agitação em cubas de inox. Sem qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos. VINHO NÃO FILTRADO

Nota de prova: Notas minerais e de mel. Fruta de pomar e frescura vegetal. Muito rico na boca, com acidez vincada e final texturado.

Grau alcoólico: 12,5% Vol.

pH: 3.54

Açúcares residuais: < 1.5 (g/l)

Acidez Total: 5.5 (g/l)

SO2 Total: 21 (mg/L)

Informação adicional: A fermentação é feita por leveduras naturais e os sulfitos são usados em doses mínimas. Na vinha é aplicado o máximo esforço humano. Na adega a intervenção é mínima.

Resultam assim vinhos puros, elementares, que expressam o local e relevam a aptidão a Costa Atlântica de Lisboa para vinhos de “terroir”.