



## VALE DA CAPUCHA “Vinha Teimosa” 2014

DO: Vinho de Portugal | Torres Vedras

Castas: 70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz



**Viticultura e Enologia:** Pedro Marques e Manuel Marques

**Clima:** Influência atlântica pronunciada. Manhãs húmidas, com 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, em certificação desde 2012.

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

**Vinificação:** O lagar é cheio com a uva desengaçada a 95%. “Pisa-a-pé” pouco extractiva e fermentação natural com as leveduras indígenas. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos. Estágio de 12 meses em barricas muito usadas. VINHO NÃO FILTRADO

**Nota de prova:** Aroma com fruta vermelha subtil, vegetal, revelando notas minerais e fumadas (calcário). Rico na boca, envolvente na textura, revelando elegância. Gastronómico.

**Álcool:** 12.5%

**pH:** 3.2

**Açúcar residual :** <3,9 (g/l)

**Total acidity:** 5,7 (g/l)

**Total SO<sub>2</sub>:** 46 (mg/L)

**Informação adicional:** Em Junho de 2015, as nossas vinhas estão definitivamente convertidas para Modo de Produção Biológico pela SATIVA. A fermentação é feita por leveduras naturais e os sulfitos são usados em doses mínimas. O máximo esforço humano é aplicado na vinha, para se intervir o mínimo na adega. Resultam assim vinhos puros, elementares, que expressam um local e que provam a aptidão da costa atlântica de Lisboa para vinhos de “terroir”.