



PT-BIO-03 Agricultura Portugal



VALE DA CAPUCHA “Poço do Gado” Gouveio 2018

DO: Vinho de Portugal

Casta: 100% Gouveio

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 certificado 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 inteiras com engaço, ficando o mosto resultante em repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo para barricas de 500L. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha. Estágio de 20 meses em borras, sem agitação. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva. VINHO NÃO FILTRADO

Nota de prova: Aroma vegetal, revelando notas de alga verde e seixo molhado. Extremamente salino e puro, com acidez leve, este branco prima pela frescura e salinidade.

Álcool: 13,5%

pH: 3.22

Açúcar residual : <1,5 (g/l)

Total acidity: 6,2 (g/l)

Total SO2: 20(mg/L)

Informação adicional: 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 adegas. Resultam assim vinhos puros, elementares, que expressam um local e que provam a aptidão da costa atlântica de Lisboa para vinhos de “terroir”.