

Herdade do Cebolal

Rosé “Colheita” 2019



A propriedade pertence à mesma família há mais de um século. Neste momento esta herdade é gerida pela quarta e quinta geração de produtores de vinho. A Herdade do Cebolal está localizada na Costa Alentejana, a dez quilómetros da orla marítima. A proximidade do Atlântico e a diversidade de solos conferem ao vinho características únicas de frescura, boa acidez e mineralidade.



Região: Península de Setúbal

Castas: Touriga Nacional

Solos: Argila, Gesso e Xistos

Vinificação e Estágio: A vindima foi feita em meados de Agosto de acordo com as condições climáticas e a maturação das uvas. Os cachos são seleccionados e escolhidos manualmente. A vinificação mantém um equilíbrio entre as tradições vitivinícolas e as novas tecnologias, conhecimentos e tendências. Durante um ano, o vinho fermentou e estagiou em cubas de inox com controlo de temperatura (14º).

Notas de prova: Este rosé tem uma cor salmão, um aroma discreto a floral, frutos vermelhos lembrando morango e mineralidade. Estilo delicado, com uma boa textura e com uma frescura e acidez muito elegante.

Produção: 2.400 garrafas

Gastronomia: Sushi, pratos vegetarianos, marisco, peixes leves, carnes brancas, entre outros

Temperatura recomendada: Servir entre 10-12º

Produtores: Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Enologia: Luís Mota Capitão e Rodrigo Martins