

### ***Branco “Vinha do Rossio” 2016***

A Herdade do Cebolal localiza-se na Costa Alentejana, no extremo sul da região demarcada da Península de Setúbal a 10 quilómetros do Atlântico. Esta vinha chama-se Rossio por ser das vinhas mais velhas da Herdade do Cebolal e aonde reunimos todo o nosso ADN desenvolvido nas últimas décadas.



**Região:** Península de Setúbal

**Castas:** Vinhas Velhas – cerca de 80 Anos

**Solos:** Mármore, Argilo-calcário

**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. Este mosto branco esteve em contacto com as películas durante 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada com leveduras indígenas. Durante a fermentação alcoólica o mosto vai sofrendo battonage até o produtor e enólogo acharem que é suficiente. Este vinho branco normalmente fica a estagiar em cuba durante 24 meses, podendo por sua vez realizar naturalmente a fermentação maloláctica devido ao baixo teor de sulfuroso e por estar em contacto com as borras finas e algumas borras grossas.

**Envelhecimento:** Este vinho estagia três anos em garrafa.

**Notas de prova:** O vinho apresenta uma cor citrina com um “bouquet” de aromas maduros apresentado assim um estilo mediterrâneo, mas com um sabor longo, fresco e uma excelente acidez devido à caracterização da vinha, castas e da região.

**Produção:** 3.420 garrafas

**Temperatura recomendada:** Servir entre 10-12º

**Produtores** – Isabel Mota Capitão e Luís Mota Capitão