

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