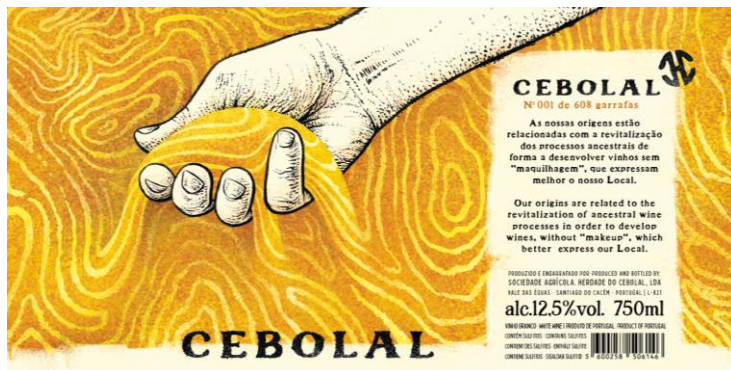


Cebolal



Orange Wine 2021



Antigamente os fenícios preservavam o vinho mantendo as uvas em contacto com as películas durante uns dias, conferindo-lhe assim uma cor laranja ou âmbar.

Recentemente, decidimos regressar às origens e revitalizar este processo ancestral para desenvolver vinhos naturais, sem “maquilhagem”, que expressem cada vez melhor a nossa região.

Região: Península Setúbal

Castas: Boal/ Semillon

Solos: Mármore e Argilo-calcário

Processo de Vinificação: As uvas foram vindimadas em meados de agosto, ditadas pelas condições climáticas e maturação das uvas. As uvas foram selecionadas e escolhidas manualmente. O mosto esteve em contacto com a película durante 6-7 semanas para preservar uma cor de ouro, a sua frescura e a mineralidade. Após contacto com a película o vinho foi prensado e mantido em cuba de inox durante 6 a 10 meses em contacto com as borras finas e grossas. Durante este período como temos doses baixas de sulfuroso/ sulfito a fermentação maloláctica do vinho ocorre naturalmente.

Envelhecimento: Este vinho estagiou cerca de um ano em garrafa.

Notas de prova: O vinho apresenta uma cor de ouro devido ao contacto com a película. No nariz apresenta algumas especiarias, marmelada, mel, mineralidade e toques fumados. Na boca apresenta um estilo bastante fresco e elegante, com taninos bastante finos e boa complexidade.

Produção Anual: 608 garrafas

Temperatura recomendada: Servir entre 12-14°C

Gastronomia: Acompanha pratos vegetarianos, bacalhau, carnes vermelhas, comida asiática

Produtor: Isabel Lufinha Mota Capitão e Luís Mota Capitão

Herdade do Cebolal C/P 3013 Vale das Éguas 7540-650 Santiago do Cacém
herdadedocebolal@gmail.com | T: (+351) 968 034 250 - (+351) 914 642 466