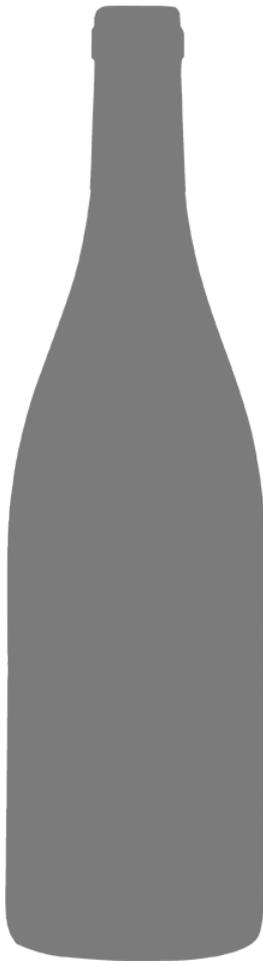


VALE DE CAPUCHA

ALVARINHO

Lisbonne , Portugal



Disponibilité	Importation privée
Humain	Pedro Marques
Millésime	2017
Appellation	Lisboa VR
Sols	Argilo-calcaire riche en fossiles (jurassique)
Altitude Des Vignes	100-200 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Variable
Cépages	100% Alvarinho
Viticulture	Certified Organic
Palissage	Guyot double
Pi/Hect	4 200 pi/ha
HI/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation naturelle. Pressurage direct. Fermentation lente à 18 degrés Celsius. 8 mois sur lies
Levures	Indigènes
Élevage	18 mois minimum en fûts sur ses lies. Soutirage direct en fût. Pas d'utilisation de SO2, sauf une pointe à la mise.
Alcool	13.5% alc./vol.
Sulfites	65 mg/l
Sucre	<1.5 g/l
Acidité	7 g/l
Couleur	Paille claire
Dégustation	Nez légèrement fumé sur les notes de pêche. Belle impression de maturité, de corps à la minéralité complexe.
Température De Service	12 °C