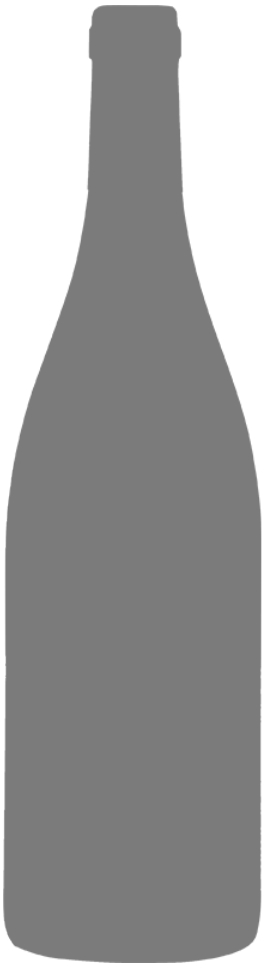
VALE DE CAPUCHA

ANTÃO VAZ

Lisbonne , Portugal



Disponibilité	Importation privée
Humain	Pedro Marques
Millésime	2015
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% Antão vaz
Viticulture	Certified Organic
Palissage	Cordon de royat
Pi/Hect	4 200 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation naturelle. Pressurage direct des grappes entières. Fermentation lente à 18 degrés Celsius. 8 mois sur lies
Levures	Indigènes
Élevage	10 mois en cuves d'inox
Alcool	11.5% alc./vol.
Sulfites	60 mg/l
Sucre	<1.5 g/l
Acidité	5.6 g/l
Couleur	Paille claire
Dégustation	Nez cireux, arômes de poire fraîche et pomme verte. Minéral et légèrement salin.
Température De Service	12 °C