

# VALE DE CAPUCHA

**ARINTO**

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% Arinto

**Viticulture** Certified Organic

**Palissage** Guyot double

**Pi/Hect** 4 200 pi/ha

**HI/Hect** 30 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Macération de 6 heures sur les peaux. Le moût est pressé doucement pendant 24 heures. Fermentation avec des levures indigènes, sans filtration

**Levures** Indigènes

**Élevage** 8 mois sur lies.

**Alcool** 13.5% alc./vol.

**Sulfites** <10 mg/l

**Sucre** <1.5 g/l

**Acidité** 7 g/l

**Couleur** Paille claire

**Dégustation** Nez intense d'agrumes une pointe herbacée, minéralité et iode marin. Très bonne structure et longue finale, vin de garde.

**Température De Service** 12 °C

BOIRES