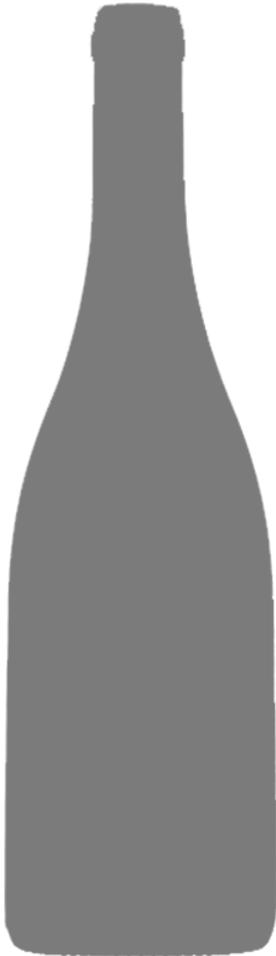


VALE DE CAPUCHA

BRANCO ESPECIAL

Lisbonne , Portugal



Disponibilité	Importation privée
Humain	Pedro Marques
Millésime	N.M. (Solera)
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	70% Arinto 15% Fernão pires 10% Alvarinho 5% Antão vaz
Viticulture	Certified Organic
Palissage	Cordon de royat
Pi/Hect	4200 pi/ha
HI/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Assemblage de 4 millésimes en méthode solera de 2014-2017. Macération sur les peaux variant de 2 semaines à 2 mois selon le millésime.
Levures	Indigènes
Élevage	Solera 2014-2017, chaque millésime a d'abord été élevé en fûts neutres individuellement.
Alcool	12.5 % alc./vol.
Sulfites	40 mg/l
Sucre	<1.5 g/l
Acidité	6.5 g/l
Couleur	Jaune profond
Dégustation	Nez mielleux, minéralité profonde bien balancé dans un corp assez rond. La finale est longue et intence.
Température De Service	12 °C