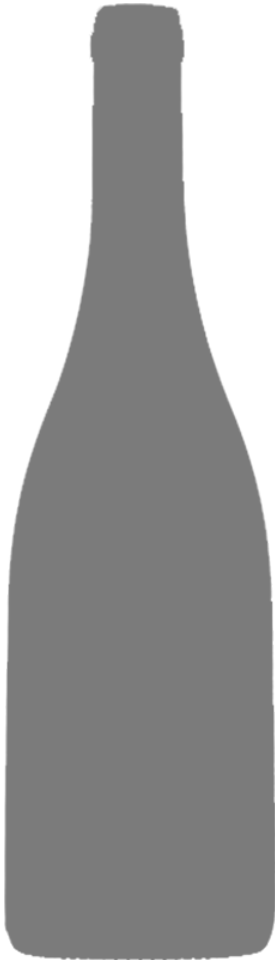


VALE DE CAPUCHA

CASTELAO

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% Castelao

Viticulture Certified Organic

Palissage Goblet

Pi/hect 6 000 pi/ha

Hl/hect 25 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 100% grappe entière dans cuve de béton, léger pigeage et remontage manuel.

Levures Indigènes

Élevage 3 mois en cuve d'inox

Alcool 10.5% alc./vol.

Sulfites 15 mg/l

Sucre <1.5 g/l

Acidité 6.5 g/l

Couleur Rouge pâle

Dégustation Poivre, pétales de roses séchées, très floral. Assez léger de corp, sa minéralité est rafraichissant. Malgré sont bouquet amusant et léger, la finale est longue et très sérieuse.

Température De Service 12 °C