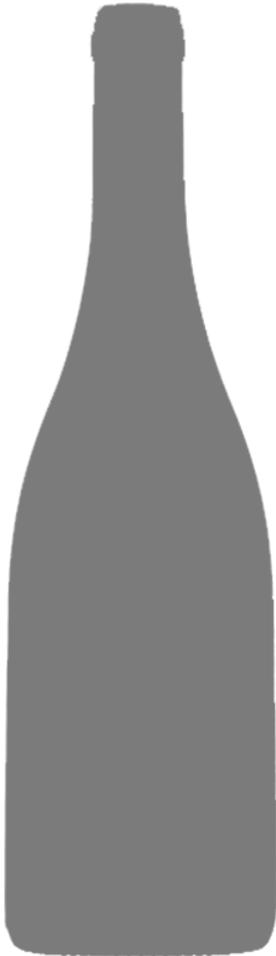


VALE DE CAPUCHA

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
HI/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