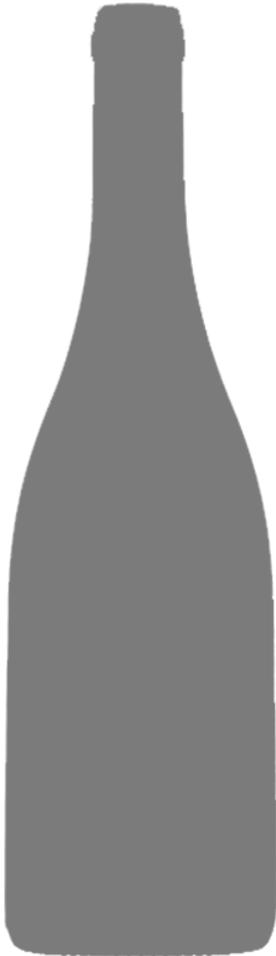


# VALE DE CAPUCHA

## FOSSIL ROUGE

Lisbonne , Portugal



- Disponibilité** Saq à venir
- 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** 60% Touriga nacional 30% Tinta roriz 10% Syrah
- Viticulture** Certified Organic
- Palissage** Cordon de royat
- Pi/Hect** 4 200 pi/ha
- HI/Hect** 30 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** 50% en grappe entières dans des cuves en béton avec remontage quotidien
- Levures** Indigènes
- Élevage** Béton, fûts neutres et une petite partie en cuve d'inox.
- Alcool** 13% alc./vol
- Sulfites** 40 mg/l
- Sucre** 2.5 g/l
- Acidité** 4.47 g/l
- Couleur** Rubis
- Dégustation** Des arômes d'épices et de fruits rouges telles la framboise et la fraise. Les tanins sont fins et élégants.
- Température De Service** 15 °C