

VALE DE CAPUCHA

FOSSIL

Lisbonne , Portugal



Disponibilité Saq +13286992

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 65% Fernão pires 25% Arinto 10% Alvarino and other local grapes

Viticulture Certified Organic

Palissage Cordon de royat

Pi/Hect 2 600 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Éraflage, foulage et refroidissement rapide à 4 ° C, les raisins sont ensuite pressés. Quelques restes sur lies et la fermentation démarre entre 15 et 18 ° C

Levures Indigènes

Élevage Cuve d'inox avec une petite partie sur lies.

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 30 mg/l

Sucre 2.8 g/l

Acidité 6.5 g/l

Couleur Jaune paille

Dégustation Minéral et frais avec des notes de pêche, de zeste de citron et fleurs blanches. En bouche, on retrouve encore cette même belle minéralité, presque saline.

Température De Service 14°C

BOIRES