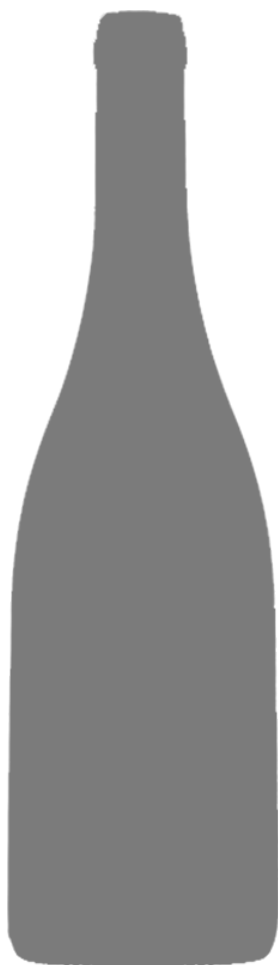


VALE DE CAPUCHA

GOUVEIO

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% Gouveio
Viticulture	Certified Organic
Palissage	Cordon de royat
Pi/Hect	4 200 pi/ha
HI/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Grappes entières pressées directement dans des fûts et une petite partie dans des cuves en inox.
Levures	Indigènes
Élevage	15 mois en barriques sur les lies. Soutirage en fûts. Aucun ajout de SO2, seulement une pointe à la mise en bouteille.
Alcool	13% alc./vol
Sulfites	20 mg/l
Sucre	<1.5 g/l
Acidité	6 g/l
Couleur	Paille claire
Dégustation	Nez très neutre, minéral et caillouteux. Le vin est rond et transparent, très axé sur le terroir de style kimméridgien.
Température De Service	12 °C