Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

Castelão estagiado em barro

2016 Vinhas Protegidas

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.
Este é um vinho de uma série que mostra o melhor de um vasto património vitícola de castas nativas existentes na Companhia das Lezírias.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa
Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo
Castas: Castelão
Produção Média: 40 hl/ha
Designação: D.O. do Tejo
Colheita: 2016
Processo de Vinificação: Feito a partir das melhores uvas de uma vinha velha de Castelão, fermentou com leveduras indígenas em maceração durante 3 dias, tendo acabado a fermentação em cuba inox sem contacto com as massas. O estágio aconteceu em pequenas ânforas de barro (140 litros cada) durante 12 meses.

Controlo Analítico

Álcool: 13,5% | **Extrato Seco:** 27,8 gr/l | **Acidez Total:** 4,7 gr/l | **pH:** 3,7
Açucares totais: 0,6 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor rubi aberto.
Aspeto Olfativo: Aroma elegante e discreto, evidenciando frutos vermelhos harmonizados com notas de terra e barro.
Aspeto Gustativo: Muito elegante na prova gustativa, num conjunto envolvente com taninos sedosos e surpreendentemente persistente.
Temperatura aconselhada para degustação: 17 - 18ºC
Acompanhamento: Ideal como aperitivo ou acompanhar pratos de peixe confecionado e carnes brancas.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 3.466 garrafas