

LAGAR DO PORTOCARRO

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Tinto

CASTAS

Aragonez, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

O VINHO

A filosofia da Herdade do Portocarro é fazer vinhos artesanais com carisma. Perto do Atlântico e a meio caminho entre a Península de Setúbal e o Alentejo, esta propriedade de 142 ha com uma vinha de 18 ha produz vinho numa região onde ninguém o faz. O seu proprietário e produtor, José da Mota Capitão, inspirado na viticultura biodinâmica, tem vindo a recuperar castas autóctones extintas e a fazer experiências com algumas das clássicas castas portuguesas, dando origem a vinhos únicos, inovadores e cheios de personalidade. Nomeado para produtor do ano em 2015 e tendo conquistado o título de "Produtor do Ano em 2016 pela mais conceituada revista de vinhos portuguesa "Wine Essência do Vinho", José Mota Capitão tem vindo a posicionar-se no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

VINIFICAÇÃO

Vinificação em balseiros de carvalho francês de 5000 L, seguido de maturação durante 1 ano em barricas de 400 L também de carvalho francês.

ESTÁGIO

Após o engarrafamento o vinho estagia 12 meses em garrafa. Engarrafado em garrafa com rolha.

NOTAS DE PROVA

Cor escura e intensa. O nariz é uma mistura entre frutos do bosque, especiarias e tosta. A boca é sensual, com bom equilíbrio e madeira bem integrada. Tem um final de boca prolongado com taninos finos e elegantes.

SERVI- R / DESFRUTAR

Combina todo o tipo de carne, cozinha mediterrânica.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,90 g/L | **pH:** 3,78

