

HERDADE DA CAPELA – GRANDE RESERVA

VINHO BRANCO / DOC ALENTEJO / 2017

Região: Moura, Alentejo, Portugal
Produtor: Casa Clara
Enóloga: Alexandra Mendes

CASTAS: 50% Arinto, 45% Antão Vaz e 5% Verdelho.

ANO DE COLHEITA: O ano foi marcado por um inverno seco, e, tal como tinha acontecido no ano anterior, com menos precipitação do que o normal. Os meses de Janeiro e Fevereiro foram muito frios, mas a Primavera revelou-se muito quente, sobretudo no mês de Maio, o que levou a uma antecipação dos estados fenológicos, proporcionando o desenvolvimento da rebentação, floração e maturação do fruto mais cedo que o usual. No Alentejo, a vindima começou cerca de duas semanas mais cedo que o habitual.

CLIMA: Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

SOLO: Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas manualmente e rigorosamente escolhidas na vinha e na adega. Prensagem direta de uvas inteiras, desengaçadas. O mosto límpido é inoculado com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação por castas separadas a uma temperatura controlada de 16°C-18°C.

1/3 do lote estagiou 6 meses em barricas novas de carvalho francês com 400 litros de capacidade, de tosta forte.

NOTAS DE PROVA: Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz destacam-se as notas cítricas com alguma baunilha, muito suave. Na boca, a primeira sensação é de volume, mostrando-se muito fresco e macio. Final longo, mineral. Vinho muito elegante e que augura uma ótima evolução na garrafa.

Consumir de preferência entre 12°C-14°C.

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 16 de Agosto de 2018.

Nº DE GARRAFAS: 4.272 garrafas.

GASTRONOMIA: Bom para acompanhar peixe, marisco e queijos condimentados.

PRÉMIOS: 90 Pts, “Guia Copo e Alma–Melhores Vinhos de Portugal–Edição 2021” (Portugal, 2021)
Medalha de Ouro, “Les Citadelles du Vin” (Bélgica 2019)
Medalha de Prata, “Concours Mondial de Bruxelles” (Bélgica, 2019)
Medalha de Prata do “MundusVini” (Alemanha, 2019)
Medalha de Bronze, “Decanter World Wine Awards” (Reino Unido, 2019)
Medalha de Bronze, “International Wine Challenge” (Reino Unido, 2019)
90 Pontos, “Ultimate Wine Challenge” (Estados Unidos)



INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,3 g/l
Acidez Volátil: 0,21 g/l
PH: 3,57
Residual Sugar: 0,5 g/l
Contém sulfitos.

CÓDIGO DE BARRAS:

Garrafa 0,75l: 5 604563001013
Caixa 3x0,75l: 35604563001014

LOGÍSTICA EUROPALETE:

Dimensões: 1,20mx0,80 m
Unidade/Camadas: 9 caixas/3x0,75l
Nº Camadas: 12
Unidade/Paleta: 108/3x0,75 l