

HERDADE DA CAPELA – GRANDE RESERVA

VINHO TINTO / DOC ALENTEJO / 2016

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

CASTAS: 40% Alicante Bouschet, 40% Touriga Nacional e 20% Syrah.

ANO DE COLHEITA: O ano foi marcado por um clima atípico, com um inverno ameno e uma precipitação abaixo do normal. A primavera foi fria, tendo a precipitação sido elevada. A colheita das nossas uvas começou aproximadamente quinze dias mais tarde do 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 criteriosamente escolhidas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto, em lagar de pisa automática. A fermentação ocorreu a uma temperatura controlada, tendo estagiado em cubas de inox sobre as borras durante 3 meses.

ESTÁGIO: Estagiou em barricas novas de carvalho francês, de tosta média, durante 12 meses. O estágio em garrafa ocorre no mínimo, durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA: Vinho tinto com cor granada. No nariz apresenta aromas de fruta de uva madura, em harmonia com algumas notas de especiarias e de chocolate preto, anunciando o terroir e o envelhecimento em barricas de carvalho francês. Na boca, o vinho apresenta frescura, macieza e uma elevada persistência. Final longo. Vinho com um grande potencial de envelhecimento. O vinho estabilizou naturalmente pelo que está sujeito a criar algum depósito natural. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 4 de Fevereiro de 2019.

Nº DE GARRAFAS: 4.410 garrafas.

GASTRONOMIA: Bom para acompanhar cozido à portuguesa, bacalhau assado no forno, arroz de pato, legumes assados, saladas com frutos pretos e vermelhos secos, risotto de cogumelos ou "goulash".

PRÉMIOS:

- Escolha da Imprensa**, Concurso "A Escolha da Imprensa, Revista Grandes Escolhas (Portugal, 2022)
- 17,5 Pts**, Revista de Vinhos (Portugal, 2022)
- Ouro**, "Concurso 2021 Vinhos de Portugal" (Portugal, 2021)
- TOP 24, 95 Pts** "Guia Copo e Alma – Melhores Vinhos de Portugal – Edição 2021" (Portugal, 2021)
- Ouro**, 'Concours Mondial de Bruxelles' (Bélgica, 2020),
- Ouro**, "MundusVini" (Alemanha, 2019)
- Prata**, "Selections Mondiales des Vins Canada" (Canada, 2019)
- Bronze**, "Decanter World Wine Awards" (Reino Unido, 2019)
- 18 Pts**, Revista Paixão Pelo Vinho (Portugal, 2019)



INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Teor Alcoólico: 14,5%
Acidez Total: 5,2 g/l
Acidez Volátil: 0,78 g/l
PH: 3,82
Açúcar Residual: 0,5 g/l
Contém sulfitos

CÓDIGO DE BARRAS:

Garrafa 0,75l: 5 604563001006
Caixa 3x0,75l: 35604563001007

LOGÍSTICA PALETE:

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