

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:	Medalha de Ouro do "Concurso 2021 Vinhos de Portugal" (Portugal, 2021) TOP 24, 95 Pts "Guia Copo e Alma – Melhores Vinhos de Portugal – Edição 2021" (Portugal) Medalha de Ouro do 'Concours Mondial de Bruxelles' (Bélgica, 2020), Medalha de Ouro do "MundusVini" (Alemanha, 2019) Medalha de Prata do "Selections Mondiales des Vins Canada" (Canada, 2019) Medalha de Bronze do "Decanter World Wine Awards" (Reino Unido, 2019) 18 Pontos – Excelência da "Prova Novidades", 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