

# MONTE DA CAPELA – RESERVA

## VINHO BRANCOS / DOC ALENTEJO / 2018

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

**CASTAS:** 50% Arinto e 50% Antão Vaz.

**ANO DE COLHEITA:** O ano iniciou-se com um inverno frio e seco. A primavera continuou fria e foi muito chuvoso, o que motivou um atraso no arranque do ciclo vegetativo. Março ficou marcado por uma pluviosidade superior à média. No verão, as temperaturas foram mais baixas que a média dos últimos anos, e a maturação acabou por acontecer mais tarde que o habitual. Estas condições atípicas foram muito propícias à produção de vinhos mais frescos e aromáticos.

**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 rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas isoladamente. As uvas foram prensadas e ligeiramente esmagadas. A fermentação ocorreu a temperatura controlada, em cubas inox durante três semanas.

**ESTÁGIO:** 1/3 do lote estagiou durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês com 225 litros de capacidade.

**NOTAS DE PROVA:** Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz, o vinho apresenta uma intensidade de aroma de baunilha e de fruta branca madura (melão, pera). Na boca apresenta elevada frescura. O sabor é rico, com uma untuosidade que em conjunto com a sua acidez nos transmite grande elegância. Revela o forte carácter mineral da sub-região onde é produzido. O seu final é longo, mostrando ser equilibrado enquanto jovem mas que irá certamente evoluir muito bem em garrafa.

**DATA DE** Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

**ENGARRAFAMENTO:** 28 de Janeiro de 2020.

**Nº DE GARRAFAS:** 6.962 garrafas.

**GASTRONOMIA:** Ótima opção para acompanhar bacalhau, peixe no forno, carnes brancas ou vermelhas não muito condimentadas e saladas com sementes de sésamo.

**PRÉMIOS:** Medalha de Ouro, "Melhores Vinhos do Alentejo" – Confraria dos Enófilos do Alentejo (Portugal, 2020);  
Elogiado, "International Wine Challenge" (Reino Unido, 2020);  
90 Pontos, "Guia de Vinhos Edição 2021", Aníbal José Coutinho com Neil Pendock, (Portugal, 2020).



### INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Teor Alcoólico: 12,5%  
Acidez Total: 6,2 g/l  
Acidez Volátil: 0,52 g/l  
PH: 3,42  
Açúcar Residual: 0,5 g/l  
Contém sulfitos

### CÓDIGO DE BARRAS:

Garrafa 0,75l: 5 604563001037  
Caixa 6x0,75l: 15604563010371

### LOGÍSTICA EUROPALETE:

Dimensões: 1,20mx0,80 m  
Unidade/Camada: 11 caixas/6x0,75l  
Nº Camadas: 8  
Unidade/Palete: 88/6x0,75 l