



HERDADE DO PORTOCARRO



PAIXÃO PELA DIFERENÇA

A filosofia da Herdade do Portocarro é a produção artesanal de vinhos 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, faz vinho com algumas das castas portuguesas mais clássicas – Touriga Nacional, por exemplo -, mas também tem vindo a recuperar castas autóctones extintas, dando origem a vinhos 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 sempre se posicionou no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

HERDADE DO PORTOCARRO PARTAGE CABERNET SAUVIGNON 2014 – Vinho Tinto

Propriedade	Herdade do Portocarro
Produtor	José da Mota Capitão
Região	Península de Setúbal
Local	São Romão do Sado (100 km a Sul de Lisboa)
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Solo	Franco-argiloso com elevado nível de cálcio e sílica



Outras características	A herdade é rodeada por árvores e as vinhas dispostas com orientação Norte-Sul, no topo de uma colina virada a Sul, 60 metros acima do vale do rio Sado. Os dias são quentes e as noites frias. As uvas são colhidas e seleccionadas à mão.
Produção	Fermentação em balseiros de carvalho com temperatura controlada. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês de 500 L com temperatura controlada.
Características Organolépticas	Álcool – 14 % Acidez total – 6,4 g/L Açúcar residual – 4,2 Ph – 3,80
Gastronomia	Combina com carnes vermelhas, caça e chocolate. Temperatura ideal para servir: 16º
Notas de prova	Cor granada carregada, intensa e brilhante. No nariz mostra-se muito contido e misterioso, com apontamentos de pimentos vermelhos maduros, notas de bosque e tabaco. Na boca a estrutura é fresca e marcante, com os taninos a evidenciarem-se pela sua elegância. Algumas notas de pimentos maduros, groselha, ameixa preta e pimenta, num conjunto harmonioso e com um final muito longo. Acompanha bem pratos tradicionais Portugueses e robustos, como uma feijoada de lebre, empada de caça ou uma vazia de vaca maturada na grelha.