



HERDADE DO PORTOCARRO



## PAIXÃO PELA DIFERENÇA

A filosofia da Herdade do Portocarro é fazer vinhos artesanais 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, inspirado na viticultura biodinâmica, tem vindo a recuperar castas autóctones extintas e a fazer experiências com algumas das clássicas castas portuguesas, dando origem a vinhos únicos, 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 tem vindo a posicionar-se no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

## HERDADE DO PORTOCARRO GALEGO DOURADO 2019

- Vinho Branco

<b>Propriedade</b>	Herdade do Portocarro
<b>Produtor</b>	José da Mota Capitão
<b>Região</b>	Península de Setúbal
<b>Local</b>	São Romão do Sado (100 km a Sul de Lisboa)
<b>Solo</b>	Franco-argiloso com nível elevado de cálcio e sílica
<b>Outras características</b>	A vinha 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.
<b>Castas</b>	100% Galego Dourado
<b>Produção</b>	Fermentação em balseiros de carvalho com temperatura controlada a 12º. Estágio em inox com battonage cada 15 dias.
<b>Características Organolépticas</b>	Álcool – 12,5 %   Acidez total – 6,25 g/L   Açúcar residual – 0,9 g/L   Ph - 3,42
<b>Gastronomia</b>	Combina com peixe, queijo e sushi. Temperatura ideal para servir: 12º
<b>Notas de prova</b>	Côr clara, aberta e límpida. Discreto no nariz com notas cítricas, pederneira ( <i>flintstone</i> ) e pedra molhada. Na boca o ataque é também cítrico, mas aqui juntam-se os frutos de polpa branca, pêra e outra vez pedra molhada, mineral e salgado. Acidez muito equilibrada, fresco, cheio, longo e persistente.

