



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.

AUTOCARRO Nº 38 2021 – Vinho Branco

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



Outras características	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.
-------------------------------	---

Castas	80% Arinto, 20% Galego Dourado
---------------	--------------------------------

Produção	Vinificação e fermentação em depósitos de inox
-----------------	--

Características Organolépticas	Álcool – 12,5 % Acidez total – 6,77 Açúcar residual – 1,0 g/L Ph – 3,18
---------------------------------------	---

Gastronomia	Combina com peixe e saladas. Temperatura ideal para servir: 8-10º
--------------------	---

Notas de prova	Nariz intenso com notas cítricas, alguma pederneira a dar um toque mineral. Na boca acidez marcante, mas não agressiva, com notas de mineralidade, e mais uma vez as notas cítricas a sobressaírem.
-----------------------	---

Prémios/Nomeações	Jancis Robinson notes: <i>Excellent entry level white. Round and peachy on the palate with very firm structure. Chalky finish. Very refreshing! Long. Hint of lime.</i> GV – Scores 16/20
--------------------------	--