



## 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 conceituada revista de vinhos “Wine - Essência do Vinho”), José Mota Capitão tem vindo a posicionar-se no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

### ANIMA 2014– Vinho Tinto

<b>Propriedade</b>	Herdade do Portocarro
<b>Produtor</b>	José da Mota Capitão
<b>Região</b>	Península de Setubal
<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% Sangiovese
---------------	-----------------

<b>Produção</b>	Fermentação em balseiros. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês.
-----------------	--------------------------------------------------------------------------------

<b>Características Organolépticas</b>	Álcool – 13 %   Acidez total – 6,5 g/L   Açúcar residual – 2,7 g/L   Ph – 3,6
---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

<b>Gastronomia</b>	Combina com tudo menos carne vermelha. Temperatura ideal para servir: 16º
--------------------	---------------------------------------------------------------------------

<b>Notas de prova</b>	Tons de granada revelam um vinho com notas de frutos silvestres mesclados com café fresco, chocolate amargo e tosta de madeira. Tudo num conjunto muito elegante, exótico, fresco e de grande persistência.
-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Nomeações / prémios</b>	- Melhor vinho tinto português (sem IGP) de 2006 a 2012 - Melhor vinho exótico português, revista Wine, 03/2013 - Anima L4 e L5 – 17; Anima L6 – 18; Anima L7 - 18; Anima L8 - 17; Anima L10 - 17,5; Anima L11 – 19 (pontuação atribuída pela Revista de Vinhos)
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

