



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 GLÓRIA 2017 – 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)
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 70% Touriga Franca e 30% Petit Verdot

Produção Foram produzidas 1198 garrafas numeradas de 0,75 L e 73 magnuns de 1,5L. Fermentação prolongada em balseiros Seguin Moreau de carvalho francês de 50 Hl, com temperatura controlada a 25°, leveduras indígenas e maceração suave. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 L Boutes, com tosta média. Posterior estágio de 18 meses em garrafa.

Caract. Organoléticas Álcool – 13 % | Acidez total – 5,9 gr/L | Ph – 3,74

Gastronomia Cabrito assado no forno, perna de borrego com ervas e especiarias, costeleta de novilho na brasa, bolo de chocolate e doces conventuais.

Notas de prova Cor intensa com laivos violeta. No nariz a Touriga Franca domina com notas de musgo, bosque, fruta negra, café, tabaco, surgindo no fim a subtilidade das especiarias do Petit Verdot. Na boca, intensidade bem equilibrada pela frescura e elegância. Taninos potentes que prefiguram e anunciam a longevidade deste vinho, notas balsâmicas, cacau, amoras silvestres e muitas especiarias.

Prémios/Nomeações Tratando-se da primeira edição, ainda não existem quaisquer nomeações ou prémios deste vinho.

