



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 posiciona-se no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

HERDADE DO PORTOCARRO 2022 – 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
Vinificação	Fermentação em balseiro de 5000 L de carvalho francês. Estágio em depósito de inox com ligeira <i>batonnage</i>
Castas	50% Galego Dourado, 35% Sercial, 15% arinto
Produção	Vinificação e fermentação em depósitos de inox
Características Organolépticas	Álcool – 12,50 % Acidez total – 6,0 g/L Açúcar residual – 0,7 Ph – 3,40
Gastronomia	Combina com peixe, saladas, carnes brancas e sushi . Temperatura ideal para servir: 8-10º
Notas de prova	Cor amarela límpida, nuances douradas. Nariz limpo, onde sobressaem notas cítricas, mineralidade. flor de laranjeira. Na boca apresenta excelente acidez, muito equilibrado, com apontamentos minerais, cítricos. Final de boca longo, persistente e muito fresco.

