

PORTOGALLO

Lisbona

Vale da Capucha

Carvalhal

Lisboa



Vini: Fossil Branco, Fossil Tinto, Arinto

Viaggiando dalla città di Lisbona a nord ovest in direzione Oceano, ci si ritrova nella DOC Lisboa, un'estesa denominazione vitivinicola delineata da una parte dalle colline montagnose dell'Estremadura dall'altra dall'Oceano Atlantico, fino a giungere nei pressi della città di Leiria. Vale da Capucha si trova nella parte più a sud della denominazione nei pressi di Turcifal a 10 km dalla costa. Pedro Marques ha fondato Val da Capucha nel 2009, trasformando la sua passione in un progetto di vita. Ha ripiantato, nei primi anni 2000, 13 ha dei vigneti di famiglia, dediti alla produzione quantitativa di uva, per sostituirli con varietà qualitative principalmente bianche come Arinto, Gouveio, Fernao Pirez.

Agricoltura biodinamica, fermentazioni in cemento senza additivi, almeno 18 mesi di affinamento, sono alcuni elementi del lavoro di Pedro.

A caratterizzare i suoi vini sicuramente giocano un ruolo fondamentale i suoli argillo calcarei ma con un substrato ricco di fossili marini, questo unito alla vicinanza con l'Oceano dona dei vini salati da amanti dei frutti di mare!

Vite

imponiamo scoprendo terruini



Vino: Fossil Branco 2015

Tipologia: Vino Bianco

Vitigni: Arinto 45%, Fernao Pirez 45%, Gouveio 10%

Vinificazione: Fermentazione in acciaio, breve macerazione di una parte della massa, con affinamento sulle fecce fini per 12 mesi. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Suoli: Argillo-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.



Vino: Arinto 2015

Tipologia: Vino Bianco

Vitigni: Arinto 100%

Vinificazione: Fermentazione in acciaio, breve macerazione di una parte della massa, con affinamento sulle fecce fini per 12 mesi. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Suoli: Argillo-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.