

# PARTAGE GALEGO DOURADO

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | José da Mota Capitão

## CASTAS

Galego Dourado

## O VINHO

A Herdade do Portocarro é um dos projectos vínicos mais originais de Portugal. Perto do Atlântico e a meio caminho entre a Península de Setúbal e o Alentejo, esta propriedade de 142 hectares (a vinha tem 15 hectares), 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” - a Herdade do Portocarro tem-se vindo a posicionar no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

Solo: Franco-argiloso com 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 de frente para 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 balseiros de carvalho com temperatura controlada a 12º. Estágio em inox com battonage cada 15 dias.

## NOTAS DE PROVA

Côr clara, aberta e límpida. Discreto no nariz com notas cítricas, pederneira (flintstone) e pedra molhada. Na boca o ataque é também cítrico, mas aqui juntam-se os frutos de polpa branca, pêra e outra vez pedra molhada, mineral e salgado. Acidez muito equilibrada, fresco, cheio, longo e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Combina com peixe, queijo e sushi.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13 % | **Acidez Total:** 6,4 g/L | **pH:** 3,27

