



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-15

INTRODUÇÃO

O Caracotele é um vinho proveniente de vinha velha, fermentação espontânea e maceração de uva inteira.

VINIFICAÇÃO

2015 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior atrasando todo o ciclo vegetativo. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas últimas duas semanas de Agosto. A vindima começou em finais de Agosto nas vinhas velhas. A maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, conferindo bons pH's ao vinho e resultando numa acidez total elevada. O Caracotele Branco 2015 provém de uma vinha velha de encosta. Foi vinificado em inox, onde fermentou com maceração pelicular durante um mês. A malolática ocorreu em inox, onde estagiou durante 5 anos. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor amarelo palha, na boca, com notas de calcário muito evidentes, envolvidas por aromas de flores de Laranjeira. A acidez cítrica eleva o vinho para um patamar único, fresco, complexo, muito fino e elegante. Com um final de boca austero e profundamente mineral. Um branco sério, distinto e que deve ser bebido em copos tipo Borgonha.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Pratos de marisco, peixe assado e pratos de bacalhau. Acompanha muito bem pratos de inspiração japonesa, com sabores alcalinos e iodados (tal como a alga Nori).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort / Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | branco

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Maria Gomes e Bical

Idade das Cepas | 50 a 60 Anos

Densidade por HA | 2500

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | à cota do mar

Período da Vindima | Agosto e Setembro

Forma de Vindima | Manual

Malolática | Em cubas de inox

Fermentação | Em cubas de inox

Estágio | 5 anos em cubas de inox

Engarrafado em | Agosto 2020

Produção | 2600 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

PH | 3.05

Acidez Total (g/dm³) | 6.20

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.54

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.90

Álcool (%) | 12

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 10

SO₂ Total (mg/dm³) | 70

GARRAFA



560820036925

CAIXA



560820036927

CAIXA



material: cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 9700
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 33.5
largura (cm): 25
altura (cm): 17.5

PALETE



nº caixas: 80
largura (cm): 80
profundidade (cm): 120
nº fiadas: 8