



## Ficha técnica

### Informação Geral

**Marca:** Encosta da Capela

**Produtor-Engarrafador:** José Manuel Fernandes

**Ano Colheita:** 2021 - RESERVA

**Região:** Sub-região de Monção e Melgaço

**Casta:** Alvarinho 100%

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.

**Acidez Total:** 6.5g (ácido Tartárico)

**PH:** 3.33

**Embalagem:** 0,75 L x 6un – 100cx/PLT (4 fiadas)

**Enólogo:** Abel Codesso

As uvas do Encosta da Capela são vindas de produção própria, em S. Paio - Melgaço. Provenientes de vinhas velhas, em cordão simples e de encosta soalheira. As vinhas encontram-se plantadas em pequenas parcelas de soalco nas encostas viradas a poente, a uma altitude que varia entre os 100 – 400 metros. Os solos são arenosos com presença de granito no subsolo.

### Vinificação

A vindima é manual.

As uvas são desengaçadas e prensadas inteiras. Após a clarificação do mosto, ocorre a fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. O vinho estagia em contacto com as borras finas até ao seu engarrafamento. Antes de ser comercializado permanece em garrafa, num mínimo 6 meses na cave.

### Notas de Prova

Um vinho de cor citrina e brilhante. No nariz revela-se jovem de intensidade aromática elevada. As notas de fruta de caroço e tropical destacam-se, integrando-se bem com um componente mais floral e cítrica. Na boca é muito saboroso e fresco, aliado a uma acidez vibrante. O vinho termina de forma longa e persistente.

Com elevada capacidade de envelhecimento em garrafa.

José Manuel Fernandes  
964705429

encostadacapela@gmail.com  
www.encostadacapela.pt