

ALFAIATE

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Branco

ENÓLOGO | José da Mota Capitão

CASTAS

Antão vaz, Arinto, Galego Dourado e Sercial

O VINHO

A filosofia da Herdade do Portocarro é fazer vinhos artesanais. 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. A esta junta-se agora uma vinha de 2 ha na Serra de Grândola e a 10 km do mar. E assim nasce Pêgo da Moura, a parceria por detrás deste vinho raro e exclusivo, feito por medida: Alfaiate José da Mota Capitão, responsável por vinhos tão diferentes quanto o Cavalo Maluco, Geronimo ou Tears of Anima, foi nomeado para produtor do ano em 2015, tendo conquistado o título de "Produtor do Ano em 2016" pela mais conceituada revista de vinhos portuguesa "Wine - Essência do Vinho".

VINIFICAÇÃO

Fermentação conjunta de todas as castas em balseiro de carvalho francês. Estágio em inox com uma muito ligeira batonnage de 15 em 15 dias até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e clara, com aroma inicial muito discreto a ananás, passando a frutos de polpa branca, maçã e pêra. Na boca uma tremenda e refrescante acidez nada agressiva, antes cheia de elegância onde aparecem outra vez a maçã e pêra com um fim muito mineral e persistente, cheio de classe.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7,5 g/L | **pH:** 3,17

PRÊMIOS

Top 10 Great Wines of 2015 pela revista Vinho

