

# MONTE DA CAROCHINHA

arinto &  
encruzado  
2018



VINHO  
DA COSTA  
ALENTEJANA

# MONTE DA CAROCHINHA

arinto & encruzado

## REGIÃO

Vertente litoral da Serra do Cercal, sobranceira ao Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina – Sines — Portugal.

## ORIGEM

Produzido no Monte da Carochinha, propriedade situada junto à Sonega entre as freguesias do Cercal e de Sines. Com vista alta sobre o mar de Porto Covo, beneficia de forte influência Atlântica conjugada com um microclima de Serra, onde os declives acentuados em solos pobres, de xisto, rodeados de floresta e esteva, marcam claramente o seu perfil.

## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

## TIPO/COLHEITA

Branco/2018

## CASTAS

Arinto e Encruzado

## VINHA

3,5 ha de castas brancas divididos em talhões com diferentes declives e exposições.  
2,7 ha de castas tintas em terreno de declive muito acentuado.

## TIPO DE SOLO

Franco com muito xisto.

## MÉTODO DE CULTIVO

Vinha instalada em compasso 2,5x1,2 formada em cordão unilateral.

## VINDIMA

Manual para caixas de 20 kg.

## VITICULTOR

António Cláudio

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, esmagamento a baixa temperatura, ligeira maceração pelicular seguida de prensagem, fermentação em cubas de inox. "Batonnage" durante 3 meses.

## ESTÁGIO

Cubas de inox.

## GRADUAÇÃO

12,5°

## PRODUÇÃO

6.700 garrafas de 0,75L.

## DIMENSÕES PALETE

800 x 1200 – 88 caixas de 6 garrafas/palete.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apresenta cor citrina com alguma profundidade, nariz fresco expressivo com notas de lima e kiwi, na boca é um vinho suave, estruturado, com uma acidez viva refrescante.

## ENÓLOGO

Filipe Sevinate Pinto