



Monte Casteleja – Vinho Branco

Vinho Biológico Regional do Algarve



PRÁTICAS CULTURAIS

INFORMAÇÃO GERAL

- o Nome da Adega: Monte da Casteleja
- o Vinho: Monte da Casteleja Branco
- o Ano: 2015
- o Denominação de origem: ALGARVE
- o Castas: Perrum e Arinto
- o Idade da vinha: 16 anos
- o Composição do solo: argilo-calcário, forte teor de calcário ativo.
- o Área cultivada: Perrum 1500 plantas, Malvasia fina 2000 plantas, Arinto 1500 plantas,
- o Exposição: Norte
- o Altitude: 10-14 m
- o Produção: 2-3 T/ha

VITICULTURA

- o Condução: cordão duplo, orientação vertical
- o Poda em verde: total de gomos determinado na poda, controlo da densidade da parede vegetativa.
- o Biodiversidade: 3 km de distância ao mar, ventos de Nordeste dominantes; 400 mm de precipitação concentrada no inverno e na primavera. Inverno suave, verão quente e seco.
- o Fungicidas e inseticidas naturais, controle manual de ervas.
- o Produção em modo de agricultura biológica desde 2008, certificadora: Sativa
- o Projeto de permacultura desde 2014
- o Data da vindima: 06/09/2015
- o Vindima manual



PT - BIO - 03
Agricultura de Portugal

Monte da Casteleja, Paúl, Caixa Postal 3002-I 8600 – 317 Lagos Algarve - PORTUGAL

Telf/fax: +351 282798408 www.montedacasteleja.com e-mail: info@montedacasteleja.com

ADEGA

VINIFICAÇÃO

- Seleção da uva realizada na vinha.
- Pisa a pé e maceração com engaço.
- Tempo de contacto pelicular: 4 meses
- Controle de temperaturas na fase pré fermentativa: 18°C durante 2 dias.
- Fermentação em cubas inox e barricas usadas de carvalho
- Leveduras endógenas.
- Fermentação espontânea com «*pied de cuve*»
- Duração da fermentação: 30 dias
- Fermentação com controlo de temperaturas.
- 2 Meses em contato com as borras.
- Fermentação malo-láctica espontânea.
- Decantação natural e filtração única no engarrafamento.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

- Teor de sulfites: 33 mg/L de SO₂ Total
- Não são efetuados enriquecimentos ou acidificações ao mosto ou vinho.
- Não são utilizadas enzimas durante a fermentação ou envelhecimento.
- Data do engarrafamento: 23/05/2016
- Data de lançamento: Maio 2016
- Fecho da garrafa: rolha de cortiça natural.
- Quantidade produzida: 1200 garrafas
- Percentagem de álcool: 13,66%
- pH: 3,62
- Acidez total: 5,28g/L
- Acidez volátil: 0,88 g/L
- Açúcar residual: 2,4 g/L
- Notas de vindima :precipitação elevada durante o ano, temperaturas médias acima do normal.

