



PRÁTICAS CULTURAIS



INFORMAÇÃO GERAL

- o Nome da Adega: Monte da Casteleja
- o Vinho: Monte da Casteleja Rosé
- o Ano: 2015
- o Denominação de origem: ALGARVE
- o Castas: Bastardo
- o Idade da vinha: 16 anos
- o Composição do solo: argilo-calcário, forte teor de calcário ativo.
- o Área cultivada: 3500 plantas
- o Exposição: Sul
- o Altitude: 10-14 m
- o Produção: 2-3 T/ha

VITICULTURA

- o Condução: vara e talão (Guyot simples)
- o Poda em verde: Número 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.



ADEGA

VINIFICAÇÃO

- o Seleção da uva realizada na vinha.
- o Tempo de contacto pelicular: 8 horas.
- o Prensagem direta sem esmagamento.
- o Decantação prévia a frio: 6°C durante 24 horas.
- o Fermentação espontânea e « *ped de cuve* »
- o Fermentação em cubas de inox com controlo de temperaturas.
- o Leveduras endógenas.
- o Duração da fermentação: 30 dias
- o Fermentação malo-láctica espontânea
- o Decantação natural e filtração única no engarrafamento.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

- o Teor de sulfites: 52 mg/L de SO₂ Total
- o Não são efetuados enriquecimentos ou acidificações na matéria-prima.
- o Não são utilizadas enzimas durante a fermentação ou envelhecimento.
- o Data do engarrafamento: 13/05/2016
- o Data de lançamento: Maio 2016
- o Fecho da garrafa: rolha de cortiça natural.
- o Quantidade produzida: 1500 garrafas
- o Percentagem de álcool: 13,66%
- o pH: 3,75
- o Acidez total: 4,79g/L
- o Acidez volátil: 0,70 g/L
- o Açúcar residual: 1,8 g/L
- o Notas de vindima: precipitação elevada durante o ano, temperaturas médias acima do normal.

