

## PRÁTICAS CULTURAIS



### INFORMAÇÃO GERAL

- Nome da Adega: Monte da Casteleja
- Vinho: Monte da Casteleja Tinto
- Ano: 2014
- Denominação de origem: ALGARVE
- Castas: Bastardo e Alfrocheiro
- Idade da vinha: Bastardo 16 anos, Alfrocheiro 11.
- Composição do solo: argilo-calcário, forte teor de calcário ativo.
- Área cultivada: Alfrocheiro 3500 plantas, Bastardo 3500 plantas, Alicante Bouchet 500 plantas
- Exposição: Sul
- Altitude: 10-14 m
- Produção: 2-3 T/ha



### VITICULTURA

- Condução: Bastardo: vara e talão, Guyot simples  
Alfrocheiro: cordão duplo, orientação vertical
- Poda em verde: total de gomos determinado na poda, controlo da densidade da parede vegetativa.
- 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.
- Fungicidas e inseticidas naturais, controle manual de ervas.
- Produção em modo de agricultura biológica desde 2008, certificadora: Sativa.
- Projeto de permacultura desde 2014
- Data da vindima: 31/08/2014
- Vindima manual.



## ADEGA

VINIFICAÇÃO

- Seleção da uva realizada na vinha.
- Desengajo parcial, maceração inicial ao pé.
- Tempo de contacto pelicular: 8 horas.
- Controle de temperaturas na fase pré fermentativa: 20°C durante 2 dias.
- Fermentação em cubas inox.
- Leveduras endógenas.
- Fermentação espontânea e « *pied de cuve* »
- Duração da fermentação: 30 dias
- Fermentação com controlo de temperaturas.
- Sem contato com borras.
- Fermentação malo-láctica espontânea.
- Maturação: 500 L carvalho francês com 2 vinhos.  
500 L barricas novas de carvalho Português
- Tempo de estágio: 6 meses em barrica.
- Decantação natural e filtração única no engarrafamento.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

- Teor de sulfites: 33 mg/L de SO2 Total
- Não são efetuados enriquecimentos ou acidificações na matéria-prima.
- Não são utilizadas enzimas durante a fermentação ou envelhecimento.
- Data do engarrafamento: 12/05/2016
- Data de lançamento: Julho 2016
- Fecho da garrafa: rolha de cortiça natural.
- Quantidade produzida: 3300 garrafas
- Percentagem de álcool: 14,79%
- pH: 3,48
- Acidez total: 5,58g/L
- Volatile acidity: 0,73 g/L
- Açúcar residual: 0,9 g/L
- Notas de vindima: distribuição uniforme da precipitação; temperaturas acima da média na fase da maturação.

