



HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465
www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



Monocasta Castelão 2022 VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	1 405 garrafas	2025

ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

COLHEITA

O ano de 2022 foi marcado por uma Primavera seca e um Verão muito quente e seco, o que originou um ciclo bastante irregular com crescimentos heterogéneos. As maturações foram bastante longas, obtendo-se uvas com uma acidez equilibrada, concentradas e com uma excelente definição aromática.

NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor granada, apresenta notas de fruta vermelha madura e especiarias. Na boca revela-se fresco, suave e elegante.

CASTAS

Castelão

VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares com temperaturas entre 22 e 24°C. Desencuba suave por gravidade, para evitar a extração tardia de taninos verdes. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 24 meses.

CONSUMO

Consumir entre 16 e 18°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 14% Vol.

Acidez Total · 3,7 g/L ácido tartárico

pH · 3,72

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 84 Kcal – 352 kJ/ 100 mL