



Castro de Chibanes Superior Tinto



Classificação	Superior - Palmela Denominação de Origem
Variedade	Castelão e Alicante Bouschet
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	12 meses em inox 12 meses carvalho Francês 24 meses em garrafa
Engraxamento	Garrafa modelo Borgonha Prestigio com rolha de cortiça
Produção	6.666 garrafas
Álcool	14% Vol.
Viticultura	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 16°C e 18°C

Harmonização Um vinho ideal para acompanhar pratos de carnes fumadas, carnes de caça, queijos gordos de pasta mole ou intensos com maior cura. Excelente acompanhamento com cozido à portuguesa ou feijoada. Acompanha bem carnes de porco preto ou javali, chouriços, pratos de carnes maturadas como tomahawk grelhado ou ensopado de borrego. Ótima opção para acompanhar pratos vegetarianos encorpados como alheira vegetariana ou pratos à base de cogumelos selvagens, como Portobello ou Shiitake.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, complexo e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



História

Castro é um lugar fortificado da época romana e pré-romana, na Península Ibérica. A ocupação do Castro de Chibanes remonta às idades do Cobre e do Bronze Antigo. Localizado no cimo da Serra do Louro, em Palmela, e inserido no Parque Natural da Arrábida, do sítio avistam-se os estuários do Tejo e do Sado, para além de todo o Vale de Barris. As boas condições naturais de defesa do sítio de Chibanes foram reforçadas pela construção de fortificações durante a ocupação pré-histórica, e de uma fortificação complexa, com muralhas, torres e baluartes, durante as Idades do Ferro II e III. O Castro de Chibanes Tinto surge da ideia de partilhar e dar a conhecer o património arqueológico da região.

Vinificação

As castas do Castro de Chibanes Superior Tinto foram vinificadas e fermentadas separadamente, com temperatura controlada e com foco na extracção do melhor das suas características, utilizando processos distintos e adequados a cada casta. Assim, foi possível extrair o seu potencial e tipicidade, criando um lote equilibrado, intenso e harmonioso. Estagiou durante um ano em inox, um ano em barricas seleccionadas de carvalho francês e dois anos em garrafa. Vinho com enorme potencial de envelhecimento em garrafa.

Notas de Prova

Apresenta cor evoluída e intensa, de tonalidade tawny, reflexo dos quatro anos de estágio. No nariz e na boca, revela uma enorme complexidade que se vai desvendando após arejamento. Este vinho apresenta aromas intensos a fruta preta madura do bosque, especiarias como cacau e café, e um toque de eucalipto. Notas fumadas, bem marcadas pela madeira. É um vinho elegante, muito encorpado, com um final de boca bastante persistente. Um vinho intemporal que evoca noites de Inverno à lareira, despertando uma sensação de aconchego e harmonia gastronómica.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
27 x 18 x 31 cm



Peso Bruto da Caixa
8,70 kg



Caixas por Nível
18 uni



Número de Níveis
5



Quant. de Caixas por Palette
90 uni



Peso Bruto da Palette
810 kg



Castro de Chibanes Superior Red



Classification	Superior - Palmela Denomination of Origin
Varietal Composition	Castelão and Alicante Bouschet
Harvest	Manual, in September
Aging	12 months in stainless steel vats 12 months in French Oak 24 months in bottle
Bottling	Bottle model Borgonha Prestigio with cork stopper
Production	6.666 bottles
Alcohol	14% by Vol.
Wine Grower	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Winemaker	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
Serving Temperature	Between 16°C and 18°C
Wine Matching	An ideal wine to accompany dishes with meats, game, or rich cheeses — either soft and creamy or intensely aged. Excellent when paired with Portuguese stew or feijoada. It also pairs well with black pork, wild boar, chorizo, and matured meat dishes such as grilled tomahawk or lamb stew. A great option for full-bodied vegetarian dishes as well, like vegetarian alheira or wild mushroom recipes featuring Portobello or Shiitake.
Serving Recommendations	This wine has great ageing potential and, over time, should become smoother, fruitier and more concentrated. Keep some bottles to keep pace with her aging.



History

A "castro" is a fortified settlement from the Roman and pre-Roman periods of the Iberian Peninsula. The occupation of Castro de Chibanes dates back to the Copper and Early Bronze Ages. Located at the top of the Serra do Louro, in Palmela, and within the Arrábida Natural Park, the site offers views over the Tagus and Sado estuaries, as well as the entire Barris Valley. The natural defensive advantages of the Chibanes site were enhanced by the construction of fortifications during prehistoric times, and later by a complex structure with walls, towers, and bastions during the Iron Ages II and III. Castro de Chibanes Red was born from the idea of sharing and promoting the archaeological heritage of the region.

Wine Making

The grape varieties used in Castro de Chibanes Superior Red were vinified and fermented separately, under controlled temperature, with a focus on extracting the best of each variety's character through distinct and appropriate methods. This approach allowed the full potential and typicity of each grape to be expressed, resulting in a balanced, intense, and harmonious blend. The wine was aged for one year in stainless steel, one year in carefully selected French oak barrels, and two years in bottle. A wine with great aging potential in bottle

Tasting Notes

It displays a deep, evolved tawny hue, a reflection of its four years of aging. On the nose and palate, it reveals remarkable complexity that unfolds gradually with aeration. This wine offers intense aromas of ripe wild black fruits, spices such as cocoa and coffee, and a hint of eucalyptus. Smoky notes are clearly marked by the influence of the wood. It is an elegant, full-bodied wine with a long, persistent finish. A timeless wine that evokes winter evenings by the fireplace, awakening a sense of comfort and gastronomic harmony.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
27 x 18 x 31 cm



Box Gross Weight
8,70 kg



Boxes per Layer
18 units



Number of Layers
5



Total Boxes per Pallet
90 units



Pallet Gross Weight
810 kg