



Castro de Chibanes Superior Branco

Classificação	Superior - Palmela Denominação de Origem
Variedade	Fernão Pires (vinha velha com 60 anos)
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em carvalho Francês
Engarrafamento	Garrafa modelo Borgonha Prestigio com rolha de cortiça
Produção	3.333 garrafas
Álcool	13% Vol.
Viticultura	Eng. Luís 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	Idealmente a 12°C

Harmonização Ideal para pratos de peixe e carnes gordas, pratos vegetarianos com especiaria. Sugestão de acompanhamento com peixes confeccionados no forno, açorda de marisco, caldeirada, pratos de bacalhau, carne de porco à alentejana e cabrito assado, massas de marisco/legumes.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento. Espera-se que com o tempo se torne mais intenso nos aromas terciários. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste branco.



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 surge da ideia de partilhar e dar a conhecer o património arqueológico da região.

Vinificação

A partir de uma vinha velha de Fernão Pires com 60 anos, foram selecionadas manualmente as melhores uvas, submetidas a uma prensagem ligeira e a temperatura muito baixa. O vinho fermentou em depósito de inox a temperatura controlada e estagiou durante 6 meses em madeira selecionada, de forma a preservar a sua frescura e enaltecer a tipicidade da casta Fernão Pires. Apresenta excelente potencial de envelhecimento em garrafa.

Notas de Prova

Vinho de cor citrúcia média-intensa. No nariz, revela-se exuberante e elegante, com aromas ricos que se prolongam na boca. Apresenta intensidade floral, fruta exótica, maçã verde e notas minerais com a salinidade característica da nossa zona costeira. Mostra muita estrutura, bom volume, frescura e um final de boca longo e persistente.



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 Paleta
90 uni



Peso Bruto da Paleta
810 kg



Castro de Chibanes

Superior White



Classification	Superior - Palmela Denomination of Origin
Varietal Composition	Fernão Pires, (60 years old vineyard)
Harvest	Handpicked in September
Aging	6 months in French Oak
Bottling	Bottle model Borgonha Prestigio with cork stopper
Production	3.333 bottles
Alcohol	13% by Vol.
Wine Grower	Eng. Luís 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	Ideally at 12°C

Wine Matching Perfectly suited for elegant fish dishes, rich and flavorful meats, and spiced vegetarian creations. Delightful pairings include oven-baked fish, seafood bread stew, traditional fish stew, cod specialties, pork "à alentejana", slow-roasted goat, and seafood or vegetable pasta. A versatile wine that elevates every dining experience.

Serving Recommendations This wine offers remarkable ageing potential. Over time, it is expected to gain greater intensity in its tertiary aromas. Set aside a few bottles to experience the beautiful evolution of this white wine.

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

Crafted from a 60-year-old Fernão Pires vineyard, the best grapes were carefully hand-selected and gently pressed at very low temperatures. Fermentation took place in stainless steel tanks under controlled temperature, followed by 6 months of aging in carefully chosen oak, preserving freshness and enhancing the unique character of the Fernão Pires variety. This wine shows remarkable ageing potential in bottle.

Tasting Notes

A white wine with a medium-intense citrus hue. On the nose, it is exuberant and elegant, with rich aromas that carry onto the palate. Displays floral intensity, exotic fruit, green apple, and distinctive mineral notes with a touch of salinity, characteristic of our coastal terroir. Structured and voluminous, offering vibrant freshness and a long, persistent finish.



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