



**Producteur :** Casal Figueira

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 45.00 \$

**Appellation :** Lisboa

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Portugal

**Région viticole :** Lisbonne

**Nom du propriétaire :** Marta Soares

**Géologie du sol :** Sable granitique, acide, légèrement volcanique.

**Encépagement :** Tinta Miuda (100%)

**Âge moyen des vignes :** 55 ans

**Vinification :** Vinification effectuée en considération de la conservation de techniques manuelles ancestrales ; les raisins sont cueillis à la main et transportés dans de petites caisses (d'une capacité maximale de 15 kg) et réfrigérés pendant le transport. Une fois à la cave, ils sont éraflés à la main et versés dans de petits lagars. Ils sont ensuite foulés à pied. Une courte macération à froid est effectuée avant la fermentation.

**Élevage :** En cuves d'innox pendant 8 à 10 mois sur lies.

### Le domaine :

Le vigneron Antonio Carvalho fût le premier à embouteiller et commercialiser un vin 100% Vital avec le CASAL FIGUEIRA VINHAS VELHAS 2008. Le Vital était jusqu'alors utilisé par les habitants du Montejunto pour des fins de consommation personnelle et n'était jamais mis à la vente. Casal Figueira est le point de départ, d'Antonio à partir de 1995 et jusqu'en 2007, il défriche et plante de vignes de cépages internationaux (Sémillon, Roussanne, Marsanne, Petit Manseng). Mais Antonio, toujours à la recherche d'authenticité, se souvient du cépage qu'il avait côtoyé dans son enfance: Le Vital. Il se met alors à rechercher des vignes de ce vieux cépage, étant persuadé qu'il peut donner des vins originaux et authentiques. Au cours des vendanges 2009, de façon inattendue, Antonio décède, laissant à sa femme Marta les moûts en fermentation. Celle-ci ayant suivi le travail d'Antonio pendant dix ans décide de continuer pour honorer la mémoire et l'esprit de ce dernier. Elle termine donc les vinifications et embouteille le millésime 2009 sous le nom CASAL FIGUEIRA - ANTONIO. Au coeur du village de Vermelha, dans sa petite cave, Marta poursuit depuis le travail de son mari.