ESPORÃO

VINHO DE TALHA

TINTO 2021 • DOC Alentejo



A produção de vinhos de talha, é uma herança deixada pelos Romanos aquando a sua passagem pelo Alentejo. Decidimos recuperar esta tradição e, hoje, utilizamos talhas antigas, com capacidade entre os 550 e 960 litros

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

VITICULTURA

Vinha plantada em pé-franco em solos arenosos.
Geologia do Solo: Natureza xistosa, textura franco-arenosa.
Idade média das Vinhas: 80 anos.

CASTAS

Moreto

VINIFICAÇÃO

Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos em contacto com as massas vínicas até 25 de Novembro de 2021, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical.

ENGARRAFAMENTO

Julho 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%
Acidez Total: 5, 93g/l
pH: 3.65
Açúcar Redutor: 2,8 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS SANDRA ALVES / JOÃO RAMOS

COR

Ruby brilhante.

AROMA

Rico em fruta vermelha madura enfatizando-se a ameixa e a cereja. É complementado com notas leves de goiaba.

PALATO

Fresco e elegante predominando a pureza da fruta vermelha. Equilibrado, com um final rico e longo.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Robert Parker
Parker/ Wine Advocate
94 pts | 2019