

## VINHO DE TALHA 2014

**Conceito:** Recuperar a tradição da produção de vinhos de Talha.

**Ano de Colheita:** Um Inverno chuvoso seguido de um Verão ameno com grandes amplitudes térmicas, possibilitou bom desenvolvimento da maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Natureza granítica, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** 15 anos.

**Castas:** Trincadeira, Aragonês, Castelão, Moreto.

**Vinificação:** Desengace, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até o dia 24 de Novembro em contacto com as massas vnicas, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em Prensa vertical.

**Engarrafamento:** Abril de 2015

**Informação técnica:**

**Álcool / Volume:** 12,5%

**Acidez Total:** 6,49 g/l

**pH:** 3,55

**Açúcar Redutor:** 1,9 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Ruby brilhante.

**Aroma:** Delicado, muito focado, fruta jovem e fresca, predominando os frutos vermelhos. Ligeiro toque de fumo, provavelmente oriundo do pez.

**Palato:** Fino, taninos muito sedosos, acidez vibrante.

**Data ideal de consumo:** 2015 – 2017

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.

