



VINHO DE TALHA VINHAS VELHAS

TINTO 2015

DOC Alentejo

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

Ano de Colheita: O Inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na Primavera e Verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável da uva, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 60 anos.

Castas: Vinhas Velhas com varias castas entre as quais a Trincadeira, Aragonez, Castelão e Moreto.

Vinificação: Desengace, fermentação em Talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até o dia 26 de Novembro em contacto com as massas vnicas, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical.

Engarrafamento: Março 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%
Acidez Total: 6,00 g/l
pH: 3,5
Açúcar Redutor: 1,3 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Ruby profundo.

Aroma: Notas de frutos pretos, compota fresca e algumas nuances de cacau.

Palato: Fino e elegante com taninos macios e acidez vibrante.