



VINHO DE TALHA Vinhas Velhas

TINTO 2016

DOC Alentejo

-

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

Ano de Colheita: A Primavera apresentou-se com temperaturas mais baixas e com maior humidade do que nos anos anteriores, condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras que implicaram um cuidado acrescido nas vinhas, para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano providenciaram um período de crescimento vegetativo mais longo e apesar do calor que se fez sentir a partir de julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde que o habitual. As temperaturas quentes continuaram ao longo de todo o período da vindima, mas as uvas chegaram com uma qualidade excelente, com níveis de açúcar moderados e com acidez um pouco mais baixas que a media dos anos anteriores.

Viticultura:

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

Castas: Vinhas velhas com várias castas entre as quais a Trincadeira, Aragonês, Castelão e Moreto.

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

Engarrafamento: Maio de 2017

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,7

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

Formats Available: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Ruby aberto

Aroma: Framboesas maduras, notas minerais, alguma especiaria quente que lembra o cravinho e a noz moscada.

Palato: As vinhas velhas conferem sensações de complexidade e intensidade, vinificadas em talha, enaltecem a frescura da fruta e concedem elegância aos taninos.