

Vinho da Talha

2020

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Vinificação: Fermentação com maceração prolongada até à primavera, em talhas de barro com capacidades entre os 700 e os 1200L. Vinho feito recorrendo a práticas antigas, com o mínimo de intervenção e aditivos, nomeadamente recorrendo a leveduras indígenas a utilização do próprio bagaço como filtrante natural deste vinho. Pelas práticas aplicadas, é possível que no decorrer do tempo, surja algum depósito natural em garrafa.

Vinification: Fermentation with prolonged maceration until the spring, in clay vats with capacities between 700 and 1200L. Wine made using ancient practices, with minimal intervention and additives, namely through the use of indigenous yeasts and the use of the bagasse itself as a natural filtering agent for this wine. By the practices applied, it is possible that in the course of time, some natural deposit will appear in the bottle.

Enologia/Winemakers:
Mestre Domingos

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão



13,5%

*Touriga Nacional
Alicante Bouschet*

**Açúcares Totais
/Total Sugar:** 0.5g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.2g/L em ácido tartárico

PH: 3.82

Vinho de cor granada clara, média concentração, fruta direta limpa, ligeira argila, barro com muita tipicidade. Na boca é fresco e leve.

Light garnet colored wine, medium concentration, clean direct fruit, slight clay, clay with lots of typicity. In the mouth it is fresh and light.

Vinho de grande autenticidade, que liga bem com vários pratos, mas tradicionalmente na zona de origem, é acompanhado com queijo de ovelha e marmelo. Deve ser servido a 16°C.

A wine of great authenticity, which pairs well with various dishes, but traditionally in the area of origin, it is accompanied by sheep's cheese and quince. It should be served at 16°C.

