

Vinho da Talha 2025

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **BRANCO**
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **WHITE**
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Vinificação: Fermentação com maceração prolongada, em talha de barro do ano 1843, com capacidade de 700 L. Vinho feito recorrendo a práticas antigas, com o mínimo de intervenção e aditivos, nomeadamente recorrendo a leveduras indígenas e a utilização do próprio bagaço como filtrante natural. deste vinho. Vinho feito exclusivamente pelas mulheres da Figueirinha em homenagem aos ensinamentos do Mestre Domingos Galvão. Pelas práticas aplicadas, é possível que no decorrer do tempo, surja algum depósito natural em garrafa.

Vinification: Fermentation with prolonged maceration, in clay pots from 1843, with a capacity of 700 L. Wine made using ancient practices, with a minimum of intervention and additives, namely using indigenous yeasts and the use of the bagasse itself as a natural filter. Wine made exclusively by the women of Figueirinha in homage to the teachings of Mestre Domingos Galvão. Due to the practices applied, it is possible that over time, some natural deposit in the bottle may appear.



Lista de ingredientes e declaração
nutricional
/Ingredient list and nutritional declaration



Antão Vaz 100%

Cor dourada aberta. Aroma mineral típico a barro de talha e algum calcário. Boca cheia, tensa, com acidez vibrante e final longo.

Open golden color. Typical mineral aroma of carved clay and some limestone. Mouth full, tense, with vibrant acidity and long finish.

12,1%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.4g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.0g/L em ácido tartárico

PH: 3.76

Energia/Energy:
298kJ/70kcal (E/100ml)

Enologia/Winemakers:
Mulheres da Figueirinha

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

Deve ser servido à temperatura de 11° C a 12 °C, a acompanhar silarcas, queijo de ovelha, gaspacho com petingas, pão com azeitonas e outros petiscos Alentejanos.

It should be served at a temperature of 11° C to 12 °C, with silarcas, sheep's cheese, gazpacho with petingas, bread with olives and other Alentejo snacks.

