



## Vinho da Talha

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

### COR

Branco

### ANO

2021

### SOLO

Franco  
Argiloso

### VITICULTURA

Artur Estevão

### VINIFICAÇÃO

Fermentação com maceração prolongada até meados de Fevereiro, 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.



Antão Vaz



Mulheres  
da Figueirinha



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.

**Teor de Álcool** - 11.7%

**Acidez Total** - 4.6g/L em ácido tartárico

**Açúcares Totais** - 0.6g/L

**PH** - 3.74