



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