



## Vinho da Talha

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

### COR

Tinto

### ANO

2020

### SOLO

Argiloso

### VITICULTURA

Artur Estevão

### 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.



**Touriga Nacional | Alicante Bouschet**



**Mestre Domingos**



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.

**Teor de Álcool** - 13.5%

**Acidez Total** - 5.2g/L em ácido tartárico

**Açúcares Totais** - 0.5g/L

**PH** - 3.82