

VINHO DE TALHA BRANCO 2017

Com este vinho pretende-se recuperar uma técnica ancestral. Este vinho traduzem as características de castas criteriosamente selecionadas, sendo a sua vinificação bastante diferente, onde tudo acontece em ânforas de barro, talhas.



VISUAL

Palha seca



AROMA

Notas de amêndoa fresca, vegetal seco, algum cravinho e casca de toranja



PALADAR

Complexo e fresco, com notas de nozes e algum figo seco, o final algo fenólico amplia a estrutura e confere longevidade na prova.



CASTAS

Diagalves

VINIFICAÇÃO

Desengace, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até o dia 20 de Novembro 2017 em contato com as massas vínicas. Prensagem em prensa vertical, estágio em inox e garrafa..

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 548 | EAN: 5601989965806