

ESPORÃO

VINHO DE TALHA BRANCO 2022

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



Visual

Cor palha, com reflexos dourados.



Aroma

Casca de alperce e figo branco, com nuances de especiarias e bosque.



Paladar

Amplo e intenso, com apontamentos de mel e ervas campestres. Final longo e persistente.

Castas

Roupeiro e Diagalves.

Vinificação

Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas.

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Idade das vinhas: 50 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 548 | EAN: 5601989965806