

# ESPORÃO

## VINHO DE TALHA BRANCO 2022

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

Cor palha, com reflexos dourados.



### Aroma

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



### Paladar

Amplio 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

