



HONRADO

VINHO DE TALHA ARTESANAL



CONCEITO: Vinho produzido de forma artesanal através da milenar técnica de fermentar a uva em talhas de barro. Técnica essa que provinda dos tempos Romanos, se tem mantido inalterada ao longo de mais de 2000 anos de história, passando de avós para pais e de pais para filhos através da sabedoria popular. É na região de Vila de Frades, uma pequena vila no coração do Alentejo com menos de 900 habitantes que esta tradição se tem mantido viva, e a qual é reconhecida nos dias de hoje como “a Capital do Vinho de Talha”.

SINGULARIDADE: O fato das talhas possuírem tamanhos, porosidade, e espessuras diferentes entre si implica que os níveis de oxigênio e temperatura a que as uvas e massas vínicas são sujeitas durante a fermentação seja diferente de talha para talha. Desta forma, apesar de muitas vezes feitos com as mesmas uvas, os vinhos de talha têm a particularidade de ser todos diferentes entre si devido ao toque único que cada talha lhe confere. Torna-se portanto impossível replicar um lote, o que consequentemente traduz e assegura a singularidade deste tipo de vinho.

TALHA ²⁰¹⁷ DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA

PAÍS: Portugal

REGIÃO: Vidigueira, Alentejo

SOLO: Solo de xisto

CLIMA: Clima Mediterrânico

TIPO: Branco

CASTAS: Antão Vaz, Rabo de Ovelha, Arinto

VINIFICAÇÃO: Vindimado à mão, em pequenas caixas, e por casta. Desengace e esmagamento das uvas em moinho, e fermentação em talhas de barro revestidas com pez e cera de abelha. Os vinhos foram mantidos em contato com as massas vínicas até ao dia 20 de Novembro, e a fermentação maloláctica ocorreu ainda dentro da talha.

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2018

LONGEVIDADE: 2 anos

PRODUÇÃO: 1467 garrafas

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

ANÁLISE TÉCNICA:

Álcool / Volume: 12,6%

Acidez Total: 5,9 g/l

pH: 3,62

Açúcares Totais: 0,8 g/l

CÔR: Dourada

AROMA: Compota de frutas brancas (passas), noz e notas a casca de laranja

PALATO: Limpo com uma acidez equilibrada e um final de boca longo

ENÓLOGO:

