



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 gerações em gerações 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.

EDIÇÃO LIMITADA: Devido ao tamanho limitado de cada talha, e ao vinho único que cada uma produz, esta versão do "TALHA" foi engarrafada depois do produtor decidir qual dos depósitos produziu o melhor vinho do ano.

TALHA 2017 DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA

PAÍS: Portugal

REGIÃO: Vidigueira, Alentejo

SOLO: Solo de xisto

CLIMA: Clima Mediterrânico

TIPO: Branco

CASTAS: Manteúdo, Antão Vaz, 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: 1000 garrafas numeradas

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

ANÁLISE TÉCNICA:

Álcool / Volume: 12,1%

Acidez Total: 5,3 g/l

pH: 3,70

Açúcares Totais: 0,6 g/l

CÔR: Ambar dourada

AROMA: Compota de fruta branca com um fino toque de argila

PALATO: Estruturado, com grande mineralidade e um final de boca intenso e persistente.

ENÓLOGO:

