



# HONRADO

VINHO DE TALHA ARTESANAL



## TALHA 2018 DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA

**PAÍS:** Portugal

**REGIÃO:** Vidigueira, Alentejo

**SOLO:** Solo de xisto

**CLIMA:** Clima Mediterrânico

**TIPO:** Tinto

**CASTAS:** Aragonez, Trincadeira,  
Alicante Bouschet

**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:** Junho 2019

**LONGEVIDADE:** 2 anos

**PRODUÇÃO:** 2600 garrafas

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750 ml

**ANÁLISE TÉCNICA:**

Álcool / Volume: 14 %

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,68

Açúcares Totais: 0,4 g/l

**CÔR:** Granada

**AROMA:** Intensidade média de frutos vermelhos com notas florais muito suaves

**PALATO:** Seco, de acidez média, com corpo médio, e com um final intenso e persistente

**ENÓLOGO:**



**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.