

VINHO DE TALHA MORETO

TINTO 2015

DOC Alentejo

Conceito: Recuperar a tradição da produção de vinhos de Talha.

Ano de Colheita: O Inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na Primavera e no Verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e, durante a vindima o tempo manteve-se seco, proporcionando uma qualidade notável da uva, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza xistosa, textura franco-arenosa.
Idade média das Vinhas: 50 anos.

Castas: Moreto.

Vinificação: Desengace, fermentação em Talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos até o dia 26 de Novembro em contacto com as massas vnicas, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical.

Engarrafamento: Março 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,1 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 1,4 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Ruby brilhante.

Aroma: Muito focado com fruta madura e fresca, onde predominam os frutos vermelhos, notas de bosque e especiarias.

Palato: No paladar sente-se a firmeza, num conjunto cerrado, elegante e intenso.

