

VINHO DE TALHA MORETO 2018

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 rubi brilhante



AROMA

Fruta madura fresca, onde predominam os frutos vermelhos, notas de bosque e especiarias.



PALADAR

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



CASTAS

Moreto

VINIFICAÇÃO

Desengace parcial, fermentação em talha revestida com pez Louro, conduzida por leveduras indígenas. Os vinhos foram mantidos em contacto com as massas vínicas até ao dia 20 de novembro de 2017, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 324 | EAN: 5601989978004