

ESPORÃO

VINHO DE TALHA MORETO 2021

A produção de vinhos de talha é uma herança deixada pelos romanos em sua passagem pelo Alentejo. Decidimos recuperar esta tradição e, hoje, utilizamos talhas antigas, com capacidade entre 550 e 960 litros.



Visual
Rubi brilhante



Aroma
Intenso e complexo, onde predominam notas de fruta vermelha madura, como ameixa e cereja



Paladar
Fresco e elegante, sobressai a pureza da fruta vermelha e uma nuance herbácea que lhe confere longevidade. Equilibrado, com um final rico e longo..



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 25 de novembro de 2021. A fermentação malolática ocorreu na talha. Prensagem em prensa vertical.

Informação técnica

Álcool: 14%
Idade das vinhas: 80 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 547 | EAN: 5601989965806