

ESPORÃO

VINHO DE TALHA MORETO 2022

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 aberta



Aroma

Intenso e complexo, onde predominam notas de fruta vermelha madura e subtis notas terrosas características da vinificação em talha.



Paladar

Boa presença em boca, com equilíbrio entre rusticidade e elegância.



Castas

Moreto

Vinificação

Desengace parcial, fermentação espontânea em talhas revestidas com pez de louro, resina de pinheiro, azeites e cera de abelha. O vinho foi mantido em contato com as massas até dia 14 de novembro de 2022*. Prensagem em prensa vertical.

Informação técnica

Álcool/Volume: 14%

Acidez total: 5.5 g/l

Ph: 3.58

Açúcar total: 0,3 g/l

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 547 | EAN: 5601989978004