



## VINHO DE TALHA MORETO

TINTO- 2019 - DOC Alentejo

**Conceito:** Recuperar a tradição da produção de vinhos de talha.

**Ano de Colheita:** O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pinto-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

**Viticultura:**

Vinha plantada em pé-franco em solos arenosos.  
Geologia do Solo: Natureza xistosa, textura franco-arenosa.  
Idade média das Vinhas: 80 anos.

**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 20 de Novembro de 2019, e a fermentação maloláctica ocorreu na Talha. Prensagem em prensa vertical.

**Engarrafamento:** Janeiro 2021

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,50%

Acidez Total: 6,3 g/l

pH: 3.5

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Ruby brilhante.

Aroma: Compota de amora, fruta fresca e madura, onde predominam os frutos vermelhos complementados por nuances de musgo.

Palato: Rico e complexo, dominado por especiarias e notas de bosque. Intenso, com um final elegante e persistente.

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld