

ESPORÃO

VINHO DE TALHA

TINTO 2022 • DOC Alentejo



A produção de vinhos de talha, é uma herança deixada pelos Romanos aquando da sua passagem pelo Alentejo. Decidimos recuperar esta tradição e, hoje, utilizamos talhas antigas para vinificar uvas de castas tradicionais alentejanas, provenientes de vinhas velhas da região da Granja-Amareleja.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. As temperaturas muito elevadas e a falta de água no Verão, contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

VITICULTURA

Vinhas velhas em pé-franco, plantadas em solos arenosos na região da Granja-Amareleja

Geologia do Solo: solos de base arenosa ou franco-arenosos, de origem xistosa e/ou granítica.

Idade média das Vinhas: mais de 50 anos

CASTAS

Moreto

VINIFICAÇÃO

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

ENGARRAFAMENTO

Junho 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,5g/l

pH: 3.58

Açúcar total: 0,3 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / JOÃO RAMOS

COR

Rubi aberta

AROMA

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

PALATO

Boa presença em boca, com equilíbrio entre rusticidade e elegância

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Robert Parker

Parker/ Wine Advocate

94 pts | 2019