

ESPORÃO

VINHO DE TALHA

TINTO 2023 • 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 2023 foi quente e seco. Durante o período de repouso vegetativo (outono-inverno), as temperaturas foram amenas e os valores de precipitação foram superiores aos de 2022. No entanto, na primavera-verão, as temperaturas foram muito mais altas e a precipitação foi muito baixa. Na vinha, devido a todos esses fatores, houve um avanço na fenologia. A vindima foi precoce e concentrou-se em poucas semanas, com a maturação ideal das várias castas a ser alcançada rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e altamente complexos.

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 28 de novembro de 2023*. Prensagem em prensa vertical

ENGARRAFAMENTO

Julho 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,2g/l

pH: 3.61

Açúcar total (Glu+Fru) : 0,7 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

JOÃO RAMOS & JOSÉ LUIS MOREIRA DA SILVA

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 Wine Advocate

94 pts | 2019

Wine Enthusiast

94 pts | 2022