

# XXVI Talhas Mestre Daniel tinto

## XXVI Talhas

Vinho Tinto, Alentejo, 2022, 75cl



### Vinificação e Estágio

Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização. A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha.



### Harmonização

Carnes brancas e vermelhas



### Nota de prova

Cor - Rubi Aroma - Frutos vermelhos e alguma compota Sabor - Seco, com algum volume. Final de boca elegante e longo.



### Teor Alcoólico

13%



### Castas

Trincadeira, Aragonês e Tinta Grossa



### Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas  
Peso da garrafa: 1.5  
EAN: 5600738499227  
ITF: 15600738499224

**Formatos disponíveis (cl):** 75

