

XXVI Talhas Tinto do Tareco

XXVI Talhas

Vinho Tinto, Alentejo, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, ligeiro esmagamento Fermentado com maceração, contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura, 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

Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados



Nota de prova

Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso



Teor Alcoólico

12%



Castas

Trincadeira, Aragonez, Tinta Grossa



Informações logísticas

Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.34

EAN: 5600738499128

ITF: 15600738499125

