

BOJADOR

VINHO BRANCO · WHITE WINE

2022 VINHO DE TALHA

CASTAS › Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha e Manteúdo.

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO › A vinificação realizou-se pelo processo tradicional, em talhas de barro e sem controlo de temperatura. A forma ancestral de fazer o vinho de talha foi totalmente respeitada.

Fermentação com leveduras indígenas da região e sem qualquer adição ou correcção do mosto.

ESTÁGIO › O vinho estagiou durante dois meses em garrafa. Este vinho não foi estabilizado antes do engarrafamento para não afectar o seu potencial de evolução, podendo criar depósito natural durante a permanência na garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO = 11,5%

ACIDEZ TOTAL = 6,200 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL = 0,52 g/dm³

pH = 3,30

NOTA DE PROVA

Cor dourada proveniente do estágio em contacto prolongado com as películas. Notas de mel, terrosas e minerais. Bom volume de boca e final cremoso e fresco.



BOJADOR

VINHO BRANCO · WHITE WINE

2022 VINHO DE TALHA

VARIETIES › Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha and Manteúdo.

WINEMAKING

VINIFICATION › Vinification took place through the traditional process, in the earthen jars and without temperature control. The ancestral way of doing the carving of wine was fully respected. Fermentation with region indigenous yeasts and without any addition or correction of the grape juice.

AGING › In the bottle for two months. Was not stabilized before bottling, not to affect their potential. It can create a slight natural deposit during aging.

ANALYTIC PARAMETERS

ALCOHOL CONTENT = 11,5%

TOTAL ACIDITY = 6,200 g/dm³

VOLATILE ACIDITY = 0,52 g/dm³

pH = 3,30

TASTING NOTES

Golden color caused by the long skin contact. Honey, earthy e mineral notes. Good volume in the mouth and a creamy and fresh finish.

Contém Sulfitos | Contains Sulfitos | Contient Sulfitos | Enthält Sulfite

