



Mestre Daniel

TALHA XV - 2023

Ficha Técnica

O Mestre Daniel - Talha XV foi produzido em uma talha de barro com uva proveniente de uma pequena parcela de quase apenas Tinta Grossa. Numa região famosa pelos vinhos brancos, sempre foi muito apreciado pelos mais antigos o vinho tinto desta casta, também carinhosamente tratada como “tinta da nossa”.

Esta parcela plantada pelo mestre Daniel está localizada na encosta de uma pequena serra, a cerca de 300 metros de altitude e com excelente exposição solar, produzindo vinhos com grande concentração.

Nome do produto - Mestre Daniel - Talha XV

Produzido e engarrafado por - Aconchego da Aldeia, Lda.

Tipo - Tinto

Localização das vinhas - Freguesia de Vila Alva

Idade Média das vinhas - 40 anos

Tipo de solo - Granítico, pouco fértil

Produtividade média - 3 toneladas/ha

Data da vindima - Marcada após controlos de maturação, dia 8 de Setembro de 2023

Vindima - Manual, em recipientes de pequena capacidade

Vinificação - Desengace total e ligeiro esmagamento.

Fermentado com maceração e contacto com as massas durante quatro 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.

Fermentação - Talha única com capacidade fermentativa de cerca de 1000 litros.

Quantidade produzida - 980 garrafas

Castas - Tinta Grossa

Teor alcoólico - 13%

Acidez Total (AT) - 5,90 g/L

pH - 3,56

Notas de prova

Cor - Rubi

Aroma - Fruta preta madura, compota e algum terroso.

Sabor - Elegante, taninos presentes mas redondos apesar da juventude. Final de boca longo e equilibrado.

