



# Mestre Daniel

VINHO TINTO 2022

## Ficha Técnica

O vinho da gama “Mestre Daniel” tem certificação DOC Alentejo e é o vinho que melhor representa a tradição de vinho de talha.

O Mestre Daniel (1923-1985) produziu vinho de talha durante cerca de 30 anos na nossa adega, seguindo a tradição familiar que herdou de seus pais e avós. Este vinho, com o seu nome, é uma justa homenagem ao nosso avô que, para além da sua adega, nos deixou a sabedoria e o amor ao vinho de talha. Este vinho representa assim esta longa tradição local e familiar de produção de vinho de talha, que tem passado de geração em geração na nossa aldeia.

O vinho é produzido pelos métodos tradicionais e com castas típicas da região.

**Nome do produto** - Mestre Daniel

**Produzido e engarrafado por** - Aconchego da Aldeia Lda

**Tipo** - Tinto

**Localização das vinhas** - Freguesia de Vila Alva

**Idade Média das vinhas** - 30 anos

**Tipo de solo** - xistoso / granítico, pouco fértil

**Produtividade média** - 4 toneladas/ha

**Data da vindima** - Marcada após controlos de maturação, entre 20 de Agosto e 10 de Setembro de 2022.

**Vindima** - Manual, em recipientes de pequena capacidade

**Vinificação** - Desengace total e ligeiro esmagamento.

Fermentado com maceração e contacto com as massas durante três 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** - Resulta do lote de talhas, com capacidade fermentativa aproximada de entre 1000 e 1100 litros.

**Quantidade produzida** - 3400 garrafas

**Castas** - Trincadeira, Aragonês e Tinta Grossa

**Teor alcoólico** - 12%

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

**pH** - 3,62

### Notas de prova

**Cor** - Rubi

**Aroma** - Frutos vermelhos e alguma compota

**Sabor** - Seco, com algum volume. Final de boca elegante e longo

