



Mestre Daniel

VINHO BRANCO 2023

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 - Branco

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 11 de Agosto e 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 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 800 e 900 litros.

Quantidade produzida - 3550 garrafas

Castas - Antão vaz, Perrum e Roupeiro

Teor alcoólico - 12%

Acidez Total (AT) - 6,0 g/L

pH - 3,55

Notas de prova

Cor - Citrino

Aroma - Notas frutos tropicais, ananás em calda e excelente mineralidade

Sabor - Seco, corresponde ao encontrado no aroma.

Acidez equilibrada e de fácil consumo.

