



Farrapo Tinto 2021

Deze natuurlijke wijn wordt gemaakt volgens de traditionele productiemethode van Vinho de Talha: de druiven worden licht gekneusd en worden dan in terracotta amforen (lokaal Talha genoemd) vergist. Na 9 maanden wordt de wijn afgetapt langs de onderkant van de amforen en dient de koek van schillen en gistresten, die na de gisting naar de bodem zakt, als een natuurlijk filter. Om deze nectar de waardering te geven die ze verdient en de streek te eren, gaven ze hun eerste wijn de naam "Farrapo", een eerbetoon aan al haar inwoners die bekend staan als "farrapeiros". Deze bijnaam is afgeleid van hun bescheiden kledij - farrapos - die de Broeders Kapucijnen in de 16e eeuw droegen in de kapel van S. Bento in Vila de Frades.

| | |
|-----------------|---|
| Producent | Gerações da Talha |
| Regio | Alentejo |
| Volume | 75.0 cl. |
| Druivenras | mix van meer dan 10 druivensoorten van oude wijnstokken met o.a. Alfrocheiro, Trincadeira en Aragonês |
| Drinking window | 2024-2027 |
| Alc. | 13.5% |
| Vinificatie | in terracotta amforen |
| Rijping | enkele maanden in de amforen |

25,65 €