



Palhete do Tareco 2023, XXVI Talhas

Palhete do Tareco est un vin rouge léger élaboré traditionnellement avec un court vieillissement en amphore. Dans les anciens tronçons, les raisins blancs et noirs qui sont exclus sont plantés ensemble. Les Portugais font parfois aussi un vin dans lequel les deux sont combinés dans un rapport de 70% de raisins blancs et 30% de raisins noirs. Cela donne un vin très savoureux avec une robe rouge clair qui se sert frais.

Producer	XXVI Talhas
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	Aragonês, Trincadeira, Tinta grossa, Antão vaz, Roupeiro en Diagalves
Drinking window	2024-2029
Alc.	13.0%
Vinificatie	Egrappage total et foulage léger.
Rijping	Fermentation avec macération et contact avec les masses pendant deux mois dans des pots en argile, sans contrôle de température et avec des levures indigènes. Il n'a été soumis à aucun processus de filtration ou de stabilisation. La filtration ne se fait que par le passage du liquide par les masses présentes dans la talha.

16,21 €