



Palhete do tareco, XXVI Talhas 2020

Le Palhete do Tareco est un vin rouge léger élaboré traditionnellement avec un court vieillissement sur amphore. Dans les vieux vignobles, les raisins blancs et bleus sont généralement plantés de manière interchangeable. Les Portugais élaborent donc parfois un vin dans lequel les deux sont mélangés dans une proportion de 70% de raisins blancs et 30% de raisins bleus. Cela donne un vin très savoureux, d'une couleur rouge clair, qui se sert frais.

Producer	XXVI Talhas
Région	Alentejo
Volume	75.0cl
Cépage	Proveniente de uma parcela de vinha onde estão misturadas castas brancas et tintas.
Drinking window	2021-2026
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.

12,55 €