



NaTalha 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 4 maanden wordt de jonge 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. Het logo op de fles verwijst naar de manier waarop de wijn op natuurlijke wijze "groeit" in de grote amforen van klei en is een eerbetoon aan Moeder Natuur.

Producent	Gerações da Talha
Regio	Alentejo
Volume	75.0cl
Druivenras	mix van meer dan 10 druivensoorten van oude wijnstokken met o.a. Alfrocheiro, Trincadeira en Aragonês
Drinking window	2024-2027
Alc.	13.0%
Vinificatie	in amfoor (lokaal Talha genoemd)
Rijping	in amfoor gedurende enkele maanden

18,39 €