

# BOJADOR VINHO DE TALHA BRANCO

A vinificação realizou-se pelo processo tradicional, em talhas de barro e sem controlo de temperatura. A forma ancestral de fazer o vinho de talha foi totalmente respeitada. Fermentação com leveduras indígenas da região e sem qualquer adição ou correcção dos mostos. O vinho estagiou durante dois meses em garrafa. Este vinho não foi estabilizado antes do engarrafamento para não afectar o seu potencial de evolução, podendo criar depósito natural durante a permanência na garrafa.



<b>Produtor</b>	Espaço Rural
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Ano</b>	2018
<b>Marca</b>	Bojador
<b>Denominação</b>	Doc Alentejo
<b>Enólogo</b>	Pedro Ribeiro
<b>Castas</b>	Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha e Manteúdo.
<b>Álcool</b>	12,00%
<b>PH:</b>	3.38
<b>Acidez Total:</b>	5.40G/dm3
<b>Açucares Redutores:</b>	-

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Cor dourada proveniente do estágio em contacto prolongado com as películas.

**Aroma:** Notas de mel, terrosas e minerais.

**Paladar:** Bom volume de boca e final cremoso e fresco.

**Gastronomia:** Peixes fumados, saladas, marisco e queijos

**Nº Caixas Palete:** 90  
**Caixas Camada:** 15  
**Nº Garrafas por Caixa:** 3  
**Tipo Caixas:** Madeira  
**EAN:** 5600757844015  
**ITF:** 56007578480183  
**Formato:** 0.75 Lt