

BOJADOR VINHO DE TALHA TINTO

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.



Produtor	Espaço Rural
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	Tinto
Ano	2018
Marca	Bojador
Denominação	Doc Alentejo
Enólogo	Pedro Ribeiro
Castas	Trincadeira, Moreto e Tinta Grossa.
Álcool	12,50%
PH:	3.59
Acidez Total:	5.40G/dm3
Açúcares Redutores:	-

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor ruby aberta.

Aroma: Na raíz apresenta notas de ginja, ameixa e um ligeiro toque vegetal.

Paladar: Na boca revela frescura e mineralidade.

Gastronomia: Carnes fumadas, carnes grelhadas e queijos.

Nº Caixas Palete: 90
Caixas Camada: 15
Nº Garrafas por Caixa: 3
Tipo Caixas: Madeira
EAN: 5600757844008
ITF: 56007578440091
Formato: 0.75 Lt