



Mestre Daniel

VINHO TINTO 2019

Ficha Técnica

O vinho da gama “Mestre Daniel” tem certificação DOC Alentejo e é o vinho que melhor representa a tradição de vinho de talha.

O Mestre Daniel (1923-1985) produziu vinho de talha durante cerca de 30 anos na nossa adega, seguindo a tradição familiar que herdou de seus pais e avós. Este vinho, com o seu nome, é uma justa homenagem ao nosso avô que, para além da sua adega, nos deixou a sabedoria e o amor ao vinho de talha. Este vinho representa assim esta longa tradição local e familiar de produção de vinho de talha, que tem passado de geração em geração na nossa aldeia.

O vinho é produzido pelos métodos tradicionais e com castas típicas da região.

Nome do produto - Mestre Daniel

Produzido e engarrafado por - Aconchego da Aldeia Lda

Tipo - Tinto

Localização das vinhas - Freguesia de Vila Alva

Idade Média das vinhas - 30 anos

Tipo de solo - xistoso / granítico, pouco fértil

Produtividade média - 4 toneladas/ha

Data da vindima - Marcada após controlos de maturação, dia 31 de Agosto e 7 de Setembro de 2019.

Vindima - Manual, em recipientes de pequena capacidade

Vinificação - Desengace total e ligeiro esmagamento.

Fermentado com maceração e contacto com as massas durante três meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização.

A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha.

Fermentação - Resulta do lote de duas talhas, uma com capacidade fermentativa aproximada de 1100 litros e outra com capacidade de 900 litros.

Quantidade produzida - 2000 garrafas

Castas - Trincadeira, Aragonês e Tinta Grossa

Teor alcoólico - 13%

Acidez Total (AT) - 5,50 g/L

pH - 3,70

Notas de prova

Cor - Rubi

Aroma - Frutos vermelhos e alguma compota

Sabor - Seco, com algum volume. Final de boca elegante e longo

