



# TINTO DO TARECO

VINHO TINTO 2020

## Ficha Técnica

A gama 'Do Tareco' presta homenagem aos pequenos produtores de vinho de talha de Vila Alva que têm dado continuidade a esta tradição ao longo dos tempos e produzem vinho em suas casas, através da mesma técnica artesanal do vinho de talha, em pequenos potes de barro, que localmente são designados por "Tareco".

Estes vinhos representam o vinho "novo" de talha no seu estado mais puro.

**Nome do produto** - Tinto do Tareco

**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, dias 22 de Agosto e 12 de Setembro

**Vindima** - Manual, em recipientes de pequena capacidade

**Vinificação** - Desengace total e ligeiro esmagamento.

Fermentado com maceração e contacto com as massas durante dois 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.

**Quantidade produzida** - 1650 garrafas

**Castas** - Trincadeira, Aragonês e Tinta Grossa

**Teor alcoólico** - 13%

### Notas de prova

**Cor** - Rubi

**Aroma** - Frutos vermelhos e alguma compota

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

