



BRANCO DO TARECO

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 estão disponíveis em pequena quantidade e representam o vinho "novo" de talha no seu estado mais puro.

Nome do produto - Do Tareco

Produzido e engarrafado por - Aconchego da Aldeia Lda

Tipo - Branco

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 31 de Agosto e 1 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 dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas.

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

Fermentação - Efectuada em potes de capacidade de 300 litros.

Quantidade produzida - 1200 litros

Castas - Antão Vaz, Diagalves e Perrum

Teor alcoólico - 12%

Notas de prova

Cor - Dourado

Aroma - Notas meladas e frutos secos (amêndoa e noz);

Sabor - Seco, acidez bem presente mas equilibrada e com a presença dos frutos secos de acordo com o aroma.

