



Mestre Daniel

TALHA X - 2019

Ficha Técnica

O 'Mestre Daniel - Talha X' é produzido em apenas uma talha fabricada em Vila Alva por mestres locais. As uvas são exclusivamente de vinhas velhas e de castas locais tradicionalmente usadas no fabrico de vinho branco até meados do século XX. Este lote pretende assim dar a conhecer o vinho típico de Vila Alva até esse período. Para produzir este vinho contámos com a ajuda de quem melhor o conhece, os locais. O resultado é um vinho de talha único e que celebra os famosos 'brancos' de Vila Alva.

Nome do produto - Mestre Daniel - Talha X

Produzido e engarrafado por - Aconchego da Aldeia, Lda.

Tipo - Branco

Localização das vinhas - Freguesia de Vila Alva

Idade Média das vinhas - 40 anos

Tipo de solo - Granítico, pouco fértil

Produtividade média - 3 toneladas/ha

Data da vindima - Marcada após controlos de maturação, dia 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 quatro 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 - Talha única com capacidade fermentativa de cerca de 1100 litros. Talha fabricada em Vila Alva.

Quantidade produzida - 1150 garrafas

Castas - Diagalves, Manteúdo, Antão Vaz, Perrum e Roupeiro

Teor alcoólico - 11,5%

Acidez Total (AT) - 5,90 g/L

pH - 3,45

Notas de prova

Cor - Citrino

Aroma - Notas maçã verde e excelente mineralidade

Sabor - Seco, excelente acidez e de sabor único que revela a enorme tipicidade do vinho de talha

