



# Mestre Daniel

TALHA XV - 2019

## Ficha Técnica

O Mestre Daniel - Talha XV foi produzido em uma talha de barro com uva proveniente de uma pequena parcela de quase apenas Tinta Grossa. Numa região famosa pelos vinhos brancos, sempre foi muito apreciado pelos mais antigos o vinho tinto desta casta, também carinhosamente tratada como “tinta da nossa”.

Esta parcela plantada pelo mestre Daniel está localizada na encosta de uma pequena serra, a cerca de 300 metros de altitude e com excelente exposição solar, produzindo vinhos com grande concentração.

**Nome do produto** - Mestre Daniel - Talha XV

**Produzido e engarrafado por** - Aconchego da Aldeia, Lda.

**Tipo** - Tinto

**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 31 de Agosto 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 1000 litros.

**Quantidade produzida** - 980 garrafas

**Castas** - Tinta Grossa

**Teor alcoólico** - 14%

**Acidez Total (AT)** - 6,50 g/L

**pH** - 3,62

### Notas de prova

**Cor** - Rubi

**Aroma** - Fruta preta madura, compota e algum terroso.

**Sabor** - Elegante, taninos presentes mas redondos apesar da juventude. Final de boca longo e equilibrado.

