



## Mestre Daniel Tinto 2019

C'est un assemblage de 2 talhas ayant chacune une capacité d'environ 1 000 litres bonne pour une production finale de 2 000 bouteilles du millésime 2019. C'est un vin que vous devez avoir goûté, un vin rouge primitif de l'Alentejo, débordant de caractère. La vinification sur amphore donne un vin beaucoup plus léger que celui produit par la méthode moderne. Dans le chaud. Alentejo, c'est bien.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producer        | XXVI Talhas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Région          | Alentejo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cépage          | Trincadeira , Aragonês et Tinta Grossa                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Drinking window | 2025-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Alc.            | 13.0%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Vinificatie     | Egrappage total et foulage léger.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rijping         | Fermentation avec macération et contact avec les masses pendant trois mois dans des pots en argile, sans contrôle de température et avec des levures indigènes. Il n'a été soumis à aucun processus de filtration ou de stabilisation. La filtration ne se fait que par le passage du liquide par les masses présentes dans la talha. |

22,02 €