



## São Lourenço do Barrocal

### Vinho de Talha 2019 / 'Talha' Wine 2019



---

#### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

---

#### GEOLOGIA DO SOLO/ TERROIR

**Solos graníticos com forte influência dos xistos de Monsaraz / Granitic soils with a strong influence of the schist from Monsaraz**

---

#### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Manteúdo, Rabo de Ovelha, Perrum

---

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 12,5% Acidez total / Total acidity: 5,8 g/l pH: 3,26

Garrafas / Bottles: 1140

---

#### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

**Colheita manual, com triagem, desengace e fermentação alcoólica com curtimenta em ânforas de barro de mais de 100 anos isoladas com cera de abelha. Maceração da curtimenta por 6 meses e repouso posterior para decantação e limpeza natural. / Manual harvest with sorting, destemming, and alcoholic fermentation with skin contact in 100 year old clay amphorae coated with beeswax. Maceration with skin contact for 6 months, decantation and natural cleaning.**

---

#### PROVA / TASTING NOTES

**O respeito pelas tradições ancestrais com uma prolongada maceração do vinho em contacto pelicular dá-lhe um carácter rústico, boca gordurosa e estruturada com taninos intensos que lembram um tinto ligeiro. Isto acompanhado de aromas a frutas brancas (maçã ou pêra) e frutos secos (nozes e avelãs). É o pairing perfeito para pratos de cozinha tradicional alentejana. / The blend of these two traditional varieties make this a very aroma nose filled of fruity references. In the mouth you see the wine is very well balanced, with no edges. The 18 month ageing process in the clay amphorae makes it really soft, with a good body, mineralogy and roundness. It's a highly gastronomic wine.**

---

#### ENOLOGIA / WINEMAKING

Susana Esteban (Enóloga Consultora/ Consulting Winemaker)

José López Rogel (Enólogo Residente/ Resident Winemaker)

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt