

# PURO TALHA

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história. Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Tinto

**ANO COLHEITA:** 2017

**CASTAS:** Grand Noir (40%) | Trincadeira (40%) | Aragonês (10%) | Moreto (10%)

**TIPO DE SOLO:** Granítico

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** 100% em talhas

**ENVELHECIMENTO:** Sem madeira

**ENGARRAFAMENTO:** Outubro 2021

**PRODUÇÃO:** 4 400 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Ainda por definir

**ANÁLISES:** 14% Álcool | 6,1 g/l Acidez Total | 3.51 pH

## Notas de Prova

**COR:** Vermelho profundo

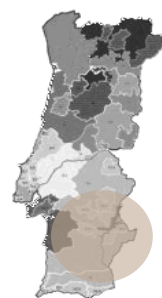
**AROMA:** Muito complexo com notas minerais provenientes do barro

**PALADAR:** Puro talha, muito marcado pelo barro, muito mineral com taninos macios

**FINAL DE PROVA:** Longo

## Distinções

- Colheita 2015: 91 pts (Robert Parker in Wine Advocate)



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Alentejo