

PURO TALHA

2016

A HISTÓRIA

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.

VINHO DE TALHA

Na adega José de Sousa ainda são utilizadas algumas técnicas ancestrais de vinificação, sendo a mais emblemática a utilização da talha na fermentação das uvas.

O essencial da vinificação em talha pouco mudou em mais de dois mil anos. Neste processo, as uvas brancas são ligeiramente esmagadas a pé e desengaçadas à mão numa mesa de ripanço. A fermentação ocorre, sem engaços, em talhas com capacidade média de 1.600 litros a uma temperatura que ronda os 28°C, sendo controlada por regas das talhas 4 vezes ao dia.

A fermentação demora aproximadamente 8 dias, ficando o vinho em contacto com as massas até Novembro. Estagia em ânforas por um período de 4 a 10 meses, dependendo da vindima. Durante este período coloca-se um filme de azeite para prevenir oxidações.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C.

Castas: Antão Vaz, Manteúdo e Diagalves

Região: Alentejo

Tipo de Solo: Granítico

Produção de Vinho: 950 litros

Notas de Prova:

Cor: Âmbar

Aroma: Frutos secos, sobretudo avelã. Especiarias, evoluído, pimenta branca, kiwi maduro, pão, licoroso, feno

Paladar: Elegante, complexo, boa acidez com um final seco

Final de Prova: Longo e persistente

Engarrafamento: Fevereiro 2018

Análises:

Teor de Álcool: 11,5 %

Acidez Total: 6,1 g/l ácido tartárico

pH: 3,44

Longevidade Prevista: Ainda por definir

Puro Talha

O uso das talhas confere especiarias e uma terceira dimensão ao vinho.

1878

JOSÉ

ADEGA



SOUSA

1878

DE