

Vinhos de Talha

A renovação de uma tradição milenar

> texto Manuel Baião e João Pereira Santos > fotografia Ricardo Zambujo / João Pereira Santos / D.R.

O Alentejo tem sabido preservar os vinhos de talha até aos dias de hoje, mantendo no essencial o processo de vinificação trazido pelos romanos, há mais de 2000 anos atrás. Esta técnica foi passando de geração em geração, de forma natural e no essencial quase imutável.

Embora ainda haja muito a estudar e a descobrir sobre a história dos vinhos de talha, nomeadamente as mudanças e continuidades, os vinhos de talha estão aí de novo, como testemunho da história e da civilização mediterrânea, para nosso deleite.

A TALHA

Na base do processo está naturalmente a talha, um recipiente redondo em forma de pote bojudo, feito em barro, com uma abertura na face superior, cozido num forno de lenha. O seu tamanho varia, com as maiores a poder conter até cerca de 2000 litros. De produção artesanal, pela sua dimensão, as talhas não eram feitas em todo o lado, existindo no Alentejo três centros oleiros principais: Beringel, Aldeia do Mato (S. Pedro do Corval) e Campo Maior. Feitas à mão com a técnica do cordão, o barro amassado era colocado em níveis sobrepostos, um após o anterior, o que ia dando forma ao recipiente, num trabalho que durava vários dias, sendo necessários cuidados particulares para o barro nunca secar nem abrir fendas. A parte cima, com a abertura, era feita à parte, e colada no corpo da talha quando esta atingia o diâmetro

adequado. Depois, com muitos cuidados era transportada para um forno tradicional, vulgarmente chamado de telheiro, alimentado a lenha, onde era cozida durante vários dias. Este era um momento crítico, pois se a talha cozesse demais podia partir, mas se a cozedura não fosse a desejada desfazia-se em contacto com o vinho. As talhas, se bem conservadas e se não forem vítimas de nenhum acidente, apresentam uma grande durabilidade, sendo comum encontrar talhas datadas do século XVIII e XIX em perfeito estado de conservação.

Com o passar dos anos a olaria, no Alentejo como um pouco por todo o país, passou da manufatura de objetos essencialmente utilitários para objetos essencialmente decorativos, perdendo-se muito do conhecimento e das técnicas de antigamente. Assim, hoje são poucos os oleiros que se atrevem a fabricar talhas, principalmente as de maior dimensão, o que faz com que atualmente estas sejam muito procuradas e por elas se ofereça bom dinheiro. Ironicamente nem sempre foi assim: nos anos 1980, não foram poucos os que, para arranjar espaço nas suas adegas, não hesitaram em destruir ou oferecer as suas talhas centenárias,

na altura consideradas obsoletas. Hoje ainda é mais comum encontrar talhas a decorar habitações e restaurantes ou a servir de vaso em jardins, do que a fazer vinho em adegas.

Ao longo dos séculos a talha foi o recipiente onde se fez (e faz) vinho no Alentejo. Orlando Ribeiro referiu-se ao Alentejo como a "civilização do barro" em oposição à "civilização da pedra" no norte do país. Aí, os lagares eram (e são) feitos em pedra. No Alentejo este material nunca abundou pelo que o homem aprendeu a dominar a terra, material predominante, para satisfazer as suas necessidades. Com a terra o alentejano construiu as suas talhas onde fazia o vinho.

O VINHO DE TALHA

O processo básico de vinificação em talha mantém-se quase inalterado. As uvas são esmagadas numa mesa de ripanço, posteriormente colocadas dentro das talhas de barro e a fermentação arranca espontaneamente. Após o início da fermentação as películas de uvas sobem à superfície e formam uma massa sólida (manta) que deve ser mexida com um rodo de madeira para a obrigar a mergu-

lhar no mosto, para assim transmitir ao vinho mais cor, aromas e sabores e evitar que a talha rebente. Esta operação é feita várias vezes por dia. Quando a fermentação termina as massas assentam no fundo. Na parede da talha, perto da base, existe um orifício onde se coloca uma torneira. O vinho atravessa o filtro formado pelas massas de uvas e sai no início um pouco turvo, mas progressivamente vai saindo cada vez mais límpido para uma vasilha. O vinho dessa vasilha deverá regressar à talha, para ser novamente filtrado até estar pronto a beber. Contudo, existem várias variantes sobre como fazer vinho de talha tradicional, para produtor e de aldeia para aldeia. Sendo o barro um material poroso, a impermeabilização do interior da talha é fundamental. A forma tradicional de resolver esse problema – ainda hoje utilizada – consiste em “untar” o interior da

talha com pez louro, um pigmento feito à base de resina de pinheiro. O pez, contudo, marca muito o vinho, transmitindo-lhe aromas e sabores característicos, pelo que as talhas não eram todas pezgadas no mesmo ano, para o produtor poder lotar o vinho daí resultante com o de outras talhas pezgadas há mais tempo e assim atenuar o efeito nefasto do produto. Uma vez concluída a operação, a talha ficava vários anos sem necessitar de nova impermeabilização. O uso da talha confere ao vinho uma outra dimensão. Ao revelar o barro, em que fermenta e estagia, surge um registo terroso de grande pureza, a que se acrescenta especiaria, provavelmente devido ao pez louro utilizado para impermeabilizar os potes. O vinho de talha pode ser branco ou tinto. Apesar de em vias de extinção, existe ainda o chamado “petroleiro” um vinho feito com castas brancas e tintas misturadas, de cor alaranjada.

São utilizadas, essencialmente, as castas tradicionais da região, as que lá estão há mais tempo e estão mais bem adaptadas: Antão Vaz, Roupeiro e Perrum nas brancas; Aragonês, Trincadeira, Castelão e Moreto nas tintas.

O RESSURGIMENTO DO VINHO DE TALHA

No Alentejo, o vinho de talha nunca deixou de ser produzido e consumido, mais não fosse para consumo próprio. É provavelmente a única região do mundo onde esta técnica de vinificação nunca foi interrompida. Apesar de muitas vezes simples e pouco durável, este vinho sempre manteve uma aura de cultura, história e misticismo e reuniu à sua volta um fiel grupo de apreciadores. No entanto, com o aparecimento das Adeias Cooperativas no Alentejo nas décadas de 50 e 60 do século passado, o vinho de talha foi sendo remetido para os pequenos produtores “caseiros”, que



Ao longo dos séculos a talha foi o recipiente onde se fez (e faz) vinho no Alentejo.

faziam essencialmente um vinho para consumo próprio, para amigos e para alguns clientes que gostavam dos sabores do passado. A tradição dos vinhos de talha começou a perder-se com a morte de muitos antigos produtores, com o afastamento dos consumidores que procuravam aromas e sabores modernos e com a falta de qualidade de alguns produtores que descuravam a higiene, entre outras coisas. Quando o património ligado ao vinho de talha estava à beira da extinção, surgiu em 1998, a Vitifrades, na Freguesia de Vila de Frades, concelho de Vidigueira com a intenção de promover e valorizar "O Vinho de Talha". Esta feira promoveu um concurso de vinhos de talha e a rota das adegas. Durante estes vinte anos foram sendo realizadas inúmeras atividades para dignificar o vinho de talha, como o engarrafamento em 2011 do primeiro "Vinho de Talha DOC Alentejo", denominado "Amphora". Entretanto, foram surgindo outras feiras com objetivos semelhantes em Amareleja e Ervidel. Para reforçar a preservação e a notoriedade deste vinho várias Câmaras Municipais deste Alentejo estão a preparar uma candidatura do Vinho de Talha a Património Cultural e Imaterial da Humanidade.

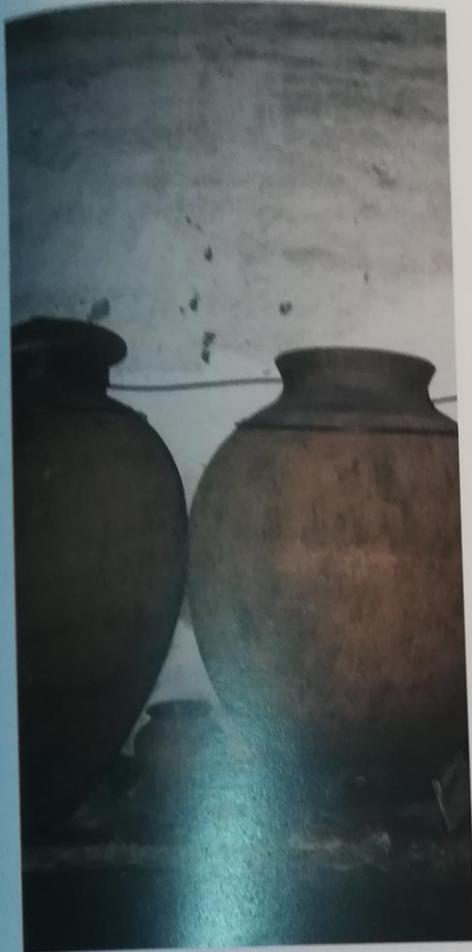
A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) decidiu criar um regulamento em 2010 para certificar os Vinhos de Talha DOC, onde entre outros preceitos as massas vínicas terão de ser mantidas dentro da talha até pelo menos o dia 11 de Novembro (dia de S. Martinho). Como nos confidenciou Alexandre Frade, da ACV – Produção e Comércio de Vinhos de Talha, os produtores tradicionais acreditavam que "o vinho de talha não se gosta de ver preso", pelo que não aceitavam bem que se engarrafasse o mesmo. Assim, um dos reptos principais dos novos produtores foi produzir um vinho de talha de qualidade, mas que pudesse ser bebido em qualquer parte do mundo e já não só nas adegas e tabernas alentejanas.

Nos últimos anos os vinhos da talha começaram a ser muito procurados, nomeadamente por um nicho de consumidores que privilegia o carácter, a autenticidade e, porque não, a história que cada um destes vinhos traz consigo. O vinho de talha começou a ser olhado com outros olhos e como uma oportunidade de negócio, pelo que muitas empresas de referência começaram a fazer experiências. Isso levou a que um número progressivamente maior de produtores começasse a apostar na talha como um produto diferenciador. Começaram



então a surgir no mercado vários vinhos de talha engarrafados e certificados pela CVRA que têm tido muita procura nos mercados internacionais. Estes mercados procuram um produto inovador, mas ao mesmo tempo com uma longa tradição e história. O vinho de talha passou das tabernas do Alentejo, onde ainda se bebe, para as mesas mais exigentes. O preço, naturalmente acompanhou a mudança. Os produtores com quem contactámos consideram o vinho de talha como um produto de nicho, mas uma mais-valia que enriquece os respetivos portefólios. Francisco Mateus, presidente CVRA com quem falámos, parece alinhar no mesmo diapasão: "o vinho de talha é um nicho na oferta global de vinho que o Alentejo tem, mas é um nicho muito especial, pela forma como é produzido, pelo significado que tem para as gentes do Alentejo que o produzem e pela qualidade do produto em si, que é feito da forma mais natural possível e portanto encontra dentro dos apreciadores de vinho um sentimento de aceitação e de novidade (para quem

nunca provou) que é excelente e portanto é um embaixador do Alentejo". Pelas suas características a sua produção nunca será muito elevada pelo que será sempre um produto destinado a um público interessado e conhecedor. Francisco Mateus diz-nos que em 2011, quando foi feita a primeira certificação de vinho de talha, certificaram-se 800 litros. Em 2017 foram 40 mil. Para este responsável é "difícil dizer qual vai ser a progressão, mas eu acredito que se daqui a alguns anos chegarmos aos 100.000 litros por ano será um bom indicador da evolução que teve". A CVRA acredita particularmente no vinho de talha, pelo que pretende comunicá-lo de forma diferenciada face aos demais vinhos do Alentejo. Diz-nos uma vez mais Francisco Mateus: "... o que fazemos é ter ações específicas para o vinho de talha, ou dentro das ações de promoção que fazemos, guardamos um momento para falar especificamente do vinho de talha, para lhe dar o destaque que o produto merece".



INOVAÇÃO OU TRADIÇÃO?

Inovação ou tradição? Colocámos esta pergunta a Francisco Mateus, que nos respondeu o seguinte: "Eu acho que são as duas coisas. É tradição porque ele está cá há mais de 2.000 anos e é inovação porque as pessoas foram capazes de mantê-lo e hoje em dia continuam a ser capazes de o fazer. Acho que a inovação não é só algo de novo, por vezes também é preservar aquilo que já existe e dar-lhe o cunho de modernidade".

Face às várias opções que atualmente se perfilam sobre como fazer vinho de talha, este é um tópico que merece reflexão. Se por um lado existem produtores que optam claramente por produzir vinho de talha de forma mais tradicional, seguindo as regras definidas pela CVRA e certificando-o como DOC Vinho de Talha, existem outros que optam por não o certificar para assim terem maior liberdade para fazer o vinho que desejam. Há casos de produtores que fazem vinhos fermentados em talha e estagiados em talha, mas que, por um motivo ou outro, não cumprem na

totalidade a regulamentação e portanto não são certificados como DOC. Uma das razões invocadas para isso acontecer é o facto de estes produtores considerarem que deixar as massas em contacto com o vinho até 11 de novembro é demasiado tempo. Mas há outras razões. Devemos contudo afirmar que estes vinhos, pelo menos nos casos que conhecemos, não deixam de apresentar características semelhantes aos certificados, podendo-se mesmo dizer que mantêm alguma identidade com os tradicionais vinhos de talha. Por outro lado começou a ser utilizado um novo recipiente, também em barro, feito à imagem da talha, mas de menor dimensão, cerca de 100 litros apenas e com uma boca mais pequena, pelo que pode ser fechado com um batoque: a ânfora, utilizada por alguns produtores para estagiar o vinho, após este ter fermentado nas talhas. Com a sua utilização os produtores procuram, de um modo que consideram mais eficaz, a pureza e a textura que o contacto com este material proporciona, ao mesmo tempo que, por a ânfora ter uma boca mais pequena que a talha, a quantidade de vinho em contacto com o ar ser muito menor, o que o poderá proteger melhor de oxidações indesejadas. Além disso, a porosidade do barro das ânforas também poderá proporcionar uma micro-oxigenação mais favorável ao vinho. Estas ânforas são ainda utilizadas, por vezes, como recipiente para estagiar um vinho fermentado em lagar, em substituição da tradicional barrica. Neste caso não se trata naturalmente de um vinho de talha (seja ele certificado ou não), mas sim de uma utilização diferente do barro, e daquilo que ele poderá acrescentar, na produção de um vinho.

Estes exemplos parecem mostrar que a utilização do barro na produção de vinho, seja como recipiente de fermentação seja de estágio, está a ser encarada de forma muito séria, quer seja como um fator de diferenciação, quer como forma de melhorar o próprio vinho, adequando-o a novos mercados e a novos públicos. Algo que naturalmente só pode ser louvado.

PROVA CEGA DE VINHOS REGIONAIS E VINHOS DE TALHA DOC

A prova cega foi realizada na sala de provas da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito por um painel de jornalistas, enófilos, técnicos de viticultura e enólogos. A prova dividiu-se em quatro partes: vinhos de talha brancos DOC Alentejo; vinhos brancos Regionais Alentejanos fermentados em talha; vinhos de talha tintos DOC Alentejo; vinhos tintos Regionais

Alentejanos fermentados em talha.

A prova foi muito estimulante e todos os participantes mostraram alguma surpresa pelo nível elevado da mesma, já que os vinhos se mostraram apelativos e distintos. À exceção de um vinho que foi eliminado por apresentar defeito por contaminação por TCA, todos foram pontuados com mais de 16 valores. Nos brancos de Talha DOC sobressaiu o Herdade do Rocim Amphora 2016, que se apresentou num registo mais tradicional, com aromas terrosos e minerais. Logo a seguir, e ex aequo, ficaram os vinhos Vila Alva – Vinhas Centenárias 2017 e Piteira 2015. O primeiro é fruto de um novo projeto da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, que quer valorizar as vinhas centenárias que alguns dos seus sócios ainda possuem. Mostrou-se límpido e fresco e na boca revelou frutos secos. Já o segundo surpreendeu pela frescura que um vinho de talha branco de 2015 pode revelar. Os restantes vinhos mostraram também grande carácter e principalmente a dimensão mais tradicional dos vinhos de talha. Na segunda parte da prova provamos vinhos brancos Regionais Alentejanos que passam pela talha. Neste caso tivemos a particularidade de provarmos o vinho Fita Preta Signature Series Branco de Talha numa prova vertical de 2016 a 2010 e o vinho Art.Terra 2016. Foi surpreendente a cor citrina, a longevidade, a frescura e a mineralidade apresentada pelos vinhos Fita Preta. Estes vinhos fermentam numa talha, mas numa câmara de frio, com a temperatura controlada e proveem de uma vinha velha de sequeiro. Destacou-se o mais antigo, o de 2010, que mostrou evolução positiva, austeridade, alguma pólvora e mineralidade. Na terceira parte da prova provamos vinhos de talha tintos DOC Alentejo, tendo-se salientado a Adega De Borba Vinho de Talha 2015. Mostrou uma grande profundidade, com uma fruta madura intensa (ameixa) e uma prova de boca macia e generosa. Todos os vinhos se mostraram em grande nível. Na última parte, nos vinhos tintos Regionais Alentejanos, apenas provamos dois vinhos, tendo marcado pontos o Cortes de Cima Amphora 2015 pela mineralidade e pela finesse da fruta.

Esta prova mostrou que o Vinho de Talha e em Talha estão a seguir diferentes caminhos de grande qualidade e que no futuro, tendo em conta as várias experiências que estão a ser realizadas, poderemos esperar por vinhos que nos vão surpreender pelo seu carácter e identidade à terra que os viu nascer.

Prova cega de vinhos

Todas as provas de classificação quantitativa são cegas. As provas foram efetuadas numa sala com condições controladas na Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito CRL. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral.



JOÃO PEREIRA SANTOS



MANUEL BAIÃO



LUÍS OLIVEIRA



MARGARIDA MONGE

Classificação

<10 Defeituoso ou desequilibrado.

10-11,9 Fraco, simples e sem pretensões.

12-13,9 Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.

14-15,9 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.

16-17,9 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

18-20 Excelente, impressionante e único, para momentos perfeitos!



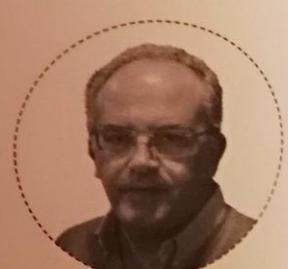
HAMILTON REIS



LUÍS LEÃO



VÂNIA GUIBARRA



FRANCISCO MATA

PRÉMIOS
PAIXÃO
PELO
VINHO



PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO
VINHOS APAIXONANTES

PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA
VINHO DE EXCELÊNCIA

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

<10 Defeituoso

| 10-11,9 Fraco

| 12-13,9 Médio

| 14-15,9 Bom

| 16-17,9 Muito bom

| 18-20 Excelente

44 • PAIXÃO PELO VINHO • 2013



Vinhos de Talha em prova

A renovação de uma tradição milenar



ADEGA DE BORBA

*Temos o Preço
Temos a Qualidade*



VINHOS BRANCOS TALHA DOC ALENTEJO



17 VILA ALVA VINHAS CENTENÁRIAS
DOC TALHA BRANCO 2017

€ 15,00 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ PITEIRA

CASTAS
ANTÃO VAZ, ROUPEIRO, MANTEÚDO, DIAGALVES,
LARIÃO, PERRUM

COR Límpido; cor palha aberto.

AROMA Fruta madura, frutos secos, notas de mel; alguma intensidade.

SABOR Equilibrado e intenso; fresco com boa acidez; notas de mel e fruta madura; muito boa evolução; persistência. Vinho cuidado.

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA,

CUBA E ALVITO
T. +351 284 437 240
geral@adegavidigueira.pt
www.adegavidigueira.pt

Adega Cooperativa de Vidigueira



17,1 HERDADE DO ROCIM AMPHORA
DOC TALHA BRANCO 2016

€ 11,75 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA
PEDRO RIBEIRO E CATARINA VIEIRA

CASTAS ANTÃO VAZ, PERRUM, RABO DE OVELHA
E MANTEÚDO

COR Límpido; cor palha aberto.

AROMA Intenso e largo; frutos secos com alguma mineralidade; terroso.

SABOR Intenso com boa fruta; Equilibrado e fresco; frutos secos; boa estrutura; muito complexo e persistente. Vinho cuidado.

ROCIM LDA.



17 PITEIRA
DOC TALHA BRANCO 2016

€ 10,00 ALENTEJO 13,2% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ PITEIRA

CASTAS ROUPEIRO E DIAGALVES

COR Límpido; amarelo palha.

AROMA Jovem; intenso e fresco; fruta madura e frutos secos; resina.

SABOR Boa acidez e equilíbrio; estruturado e complexo; boa persistência.

AMARELEZA VINHOS - SOC. AGR. DA AMARELEJA



16,5 PURO TALHA
DOC TALHA BRANCO 2015

€ 25,00 ALENTEJO 11,5% vol.

ENOLOGIA
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS ANTÃO VAZ, MANTEÚDO, DIAGALVES

COR Límpido; dourado.

AROMA Notas de evolução; avelãs; mel.

SABOR Acidez pronunciada; mineralidade; algumas notas de evolução; complexo; elegante e persistente.

JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS



16,2 1856 VILA DE FRADES
DOC TALHA BRANCO 2016

€ 10,00 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRE FRADE

CASTAS ANTÃO VAZ, ARINTO

COR Límpido; Cor dourada.

AROMA Frutos secos e vegetal; terra e especiaria; boa evolução.

SABOR Acidez pronunciada com algumas notas de evolução. Equilibrado com boa complexidade.

ACV - PROD. E COM. DE VINHOS DE TALHA



16 VIDIGUEIRA VILA DE FRADES
DOC TALHA BRANCO ESCOLHA 2016

€ 10,00 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRE FRADE

CASTAS ANTÃO VAZ, ARINTO

COR Limpido. Cor de topázio, com notas de evolução.

AROMA Algum vegetal; sabor a barro, terroso, algum mineral. Alguma oxidação, mas boa acidez.

SABOR Um pouco adstringente; herbáceo e ácido. Denso. Boa complexidade; Persistência média.

ACV - PROD. E COM. DE VINHOS DE TALHA



16,9 FITA PRETA SIGNATURE SERIES
BRANCO DE TALHA
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2012

€ 15,80 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpido; cor citrina carregada.

AROMA Misto de juventude com notas de evolução. Noz. Complexo com muito boa mineralidade.

SABOR Boa frescura; equilibrado; notas de fruta madura; textura e terra; tenso com boa complexidade; persistente.

FITA PRETA VINHOS

VINHOS BRANCOS REGIONAL ALENTEJANO (FERMENTADOS EM TALHA)



17,3 FITA PRETA SIGNATURE SERIES
BRANCO DE TALHA
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2010

€ 15,80 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpida; cor citrina, carregado.

AROMA Jovem com notas de evolução; cítrico; pólvora; mineral e complexo.

SABOR Com boa frescura; bom volume de boca, textura, imensa estrutura; austero; muito complexo; mineral; final longo.

FITA PRETA VINHOS



16,8 FITA PRETA SIGNATURE SERIES
BRANCO DE TALHA
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2014

€ 15,80 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpido; cor citrina carregado.

AROMA Frutos secos; misto de juventude e evolução; terroso e mineral.

SABOR Jovem e fresco, com notas de boa evolução; bom volume de boca; equilibrado e complexo. Final longo.

FITA PRETA VINHOS



17,1 FITA PRETA SIGNATURE SERIES
BRANCO DE TALHA
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2016

€ 15,80 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpido e brilhante; amarelo palha.

AROMA Mineral e complexo; frutos secos; mel; notas terrosas e químicas.

SABOR Macio e equilibrado, mas tenso; boa acidez, fresco e muito complexo; bom volume de boca, untuoso com textura; notas de mel; final longo.

FITA PRETA VINHOS



16,8 FITA PRETA SIGNATURE SERIES
BRANCO DE TALHA
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2013

€ 15,80 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpido. Amarelo palha.

AROMA Juventude ainda bem presente. Leves notas de evolução; frutos secos; figo.

SABOR Misto de juventude e evolução; boa acidez; estrutura e volume na boca. Complexo e persistente.

FITA PRETA VINHOS



17 FITA PRETA SIGNATURE SERIES
BRANCO DE TALHA
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2011

€ 15,80 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpido; cor citrina, carregado.

AROMA Juventude com notas de evolução; mineral e complexo.

SABOR Boa frescura; equilibrado e complexo; boa estrutura e volume de boca; grande persistência.

FITA PRETA VINHOS



16,8 ART.TERRA BY HERDADE SÃO MIGUEL
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2008

€ 15,00 ALENTEJO 11,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO FRANCO E ALEXANDRE RELVAS

CASTAS ARINTO

COR Limpido; cor palha dourado.

AROMA Floral doce; fruta madura com notas de evolução; mineral e ligeira vegetal.

SABOR Macio com acidez e equilíbrio. Complexo. Algum volume de boca. Bom final.

CASA RELVAS



16,4 **FITA PRETA SIGNATURE SERIES BRANCO DE TALHA**
REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2015

€ 15,80 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Limpido; cor citrina, um pouco carregada.

AROMA Vegetal com fruta bem madura, meloso; intenso; aroma ainda jovem.

SABOR Intenso e ainda jovem com boa acidez; boa estrutura; complexo; equilibrado e persistente.

FITA PRETA VINHOS

VINHOS TINTOS REGIONAL ALENTEJANO (FERMENTADOS EM TALHA)



17,4 **CORTES DE CIMA AMPHORA**
REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2015

€ 18,40 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
HAMILTON REIS

CASTAS ARAGONEZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL E TRINCADEIRA

COR Limpo; cor granada aberta.

AROMA Jovem; frutado, alguma compota; fresco e mineral.

SABOR Jovem, frutado com ligeiro herbáceo; intenso e fresco; equilibrado e harmonioso com boa estrutura de boca; afável; complexo e muito persistente.

CORTES DE CIMA



17 **O TINTO DO POTE DE BARRO**
REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2016

€ 18,40 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Limpo; cor granada.

AROMA Jovem; fruta preta e fruta madura; alguma compota; complexo.

SABOR Boa estrutura; intenso com boca envolvente; harmonioso e equilibrado; terracota; boa complexidade e final longo.

FITA PRETA VINHOS

VINHOS TINTOS TALHA DOC ALENTEJO



18,3 **ADEGA DE BORBA VINHO DE TALHA**
DOC TALHA TINTO 2016

€ 6,75 ALENTEJO 13,8% vol.

ENOLOGIA
OSCAR GATO

CASTAS TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET

COR Limpo; rubi.

AROMA Fruta muito madura; ameixa; compota; notas de cacau e menta; notas de ligeira evolução.

SABOR Muito intenso; macio e generoso; encorpado mas muito equilibrado; denso com textura; muito complexo; jovem com notas de evolução já presentes; final prolongado.

ADEGA DE BORBA



17 **JOSÉ DE SOUSA PURO TALHA**
DOC TALHA TINTO 2015

€ 35,00 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS GRAND NOIR, TRINCADEIRA, ARAGONEZ E MORETO

COR Limpo; cor granada com tons acastanhados.

AROMA Frutos secos e especiaria; média intensidade; terroso; ligeiro herbáceo; mineral; alguma evolução.

SABOR Equilibrado com estrutura mediana; seco com boa acidez; envolvente; complexo com final longo.

JOSÉ MARIA DA FONSECA



17,3 **OUTEIRO ALTO**
VINHO BIOLÓGICO
DOC TALHA TINTO 2014

ALENTEJO

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS ARAGONEZ, ALFROCHEIRO E TRINCADEIRA

COR Limpo; cor granada aberta com tons acastanhados.

AROMA Misto de juventude e evolução; frutado de média intensidade; ligeira compota; terroso e mineral.

SABOR Equilibrado com notas de evolução; intenso; bom volume de boca; textura terra; complexo com final persistente.

HERDADE DOS OUTEIRO ALTO
T. +351 966 250 063
info@herdadadosouteirosaltos.pt
www.outeirosaltos.pt

Herdade dos Outeiros Altos

18 **PAULO LAUREANO TRADIÇÕES ANTIGAS**
DOC TALHA TINTO 2016

€ 16,00 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO, E ALICANTE BOUCHET

COR Limpo; cor granada intenso; muito concentrada.

AROMA Notas de fruta preta e frutos silvestres muito maduros; compota; grande intensidade; notas balsâmicas a dar frescura; mineral.

SABOR Frutado; denso, encorpado e equilibrado; elegante e macio; untuoso; muito complexo; final muito prolongado; grande potencial.

PAULO LAUREANO VINUS



16,4 **PITEIRA**
DOC TALHA TINTO 2015
€ 10,00 ALENTEJO 14,8% vol.
i ENOLOGIA
JOSÉ PITEIRA
CASTAS MORETO
COR Limpo; cor granada com tons acastanhados.
AROMA Frutos vermelhos, compota; alguma evolução; notas de petróleo; ligeiro mineral.
SABOR Macio com alguma acidez; notas de evolução; bom volume de boca; complexo com bom final.
AMARELEZA VINHOS - SOC. AGR. DA AMARELEJA



16 **TERRENUS AMPHORAE**
DOC TALHA TINTO 2016
€ 17,00 ALENTEJO 13,5% vol.
i ENOLOGIA
RUI REGUINGA
CASTAS TRINCADEIRA, CASTELÃO E MORETO
COR Limpo; cor granada aberto com ligeiros acastanhados.
AROMA Ainda jovem com alguma evolução; frutado; aromas de talha, terroso e mineral.
SABOR Boa estrutura, ligeira evolução; algo seco e adstringente; complexo; estrutura dura, alguma rusticidade; gastronómico.
RUI REGUINGA ENOLOGIA



16,3 **ADEGA DE BORBA VINHO DE TALHA**
DOC TALHA TINTO 2015
€ 6,75 ALENTEJO 13,5% vol.
i ENOLOGIA
OSCAR GATO
CASTAS TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET
COR Limpido; cor rubi bem definido.
AROMA Jovem e frutado com notas da talha.
SABOR Jovem e fresco; fruta madura; quente, gorduroso, com volume; equilibrado, com estrutura mediana; Boa complexidade e persistência.
ADEGA DE BORBA



16,3 **HERDADE DO ROCIM AMPHORA**
DOC TALHA TINTO 2016
€ 11,75 ALENTEJO 12,5% vol.
i ENOLOGIA
PEDRO RIBEIRO E CATARINA VIEIRA
CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, MORETO, TINTA GROSSA
COR Limpo; cor granada aberta.
AROMA Notas de fruta bem madura; notas de torrado; mineral e herbáceo.
SABOR Frutado; boa estrutura de boca; intensidade média; misto de juventude e evolução; equilibrado e complexo; bom final.
ROCIM LDA.



17,2 **ESPORÃO VINHO DE TALHA VINHAS VELHAS**
DOC TALHA TINTO 2016
€ 25,00 ALENTEJO 14% vol.
i ENOLOGIA
DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES
CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ E CASTELÃO
COR Limpo; cor granada.
AROMA Jovem e frutado; intenso; fruta madura; ligeiro toque a pimenta.
SABOR Boa estrutura; equilibrado e macio; boa acidez; longo; complexo e muito afrutado.
ESPORÃO
T +351 211 031 540
marketing@esporao.com
www.esporao.com
i Esporão