



Farrapo Branco 2021

Ce vin naturel est élaboré selon la méthode traditionnelle de production du Vinho de Talha. Il est élaboré avec toutes les parties continues des raisins (peaux, pépins et une partie des tiges) qui, après 4 mois, servent de filtre naturel pour le vin qui sort de la partie du fond du amphore Talha. Pour donner à ce nectar la valeur qu'il mérite et pour honorer la région, ils ont nommé leur premier vin "Farrapo", en hommage à tous ses habitants appelés "farrapeiros". Ce surnom vient de leur tenue modeste - les farrapos - que les frères capucins portaient au XVIe siècle dans la chapelle de S. Bento à Vila de Frades.

Producer	Gerações da Talha
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	Antão Vaz, Roupeiro et Perrum
Drinking window	2024-2027
Alc.	14.0%
Vinificatie	in terracotta amfoor
Rijping	in terracotta amfoor

25,65 €