



Farrapo Tinto 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 | variété de plus de 10 cépages avec e.a. Alfrocheiro, Trincadeira et Aragonês |
| Drinking window | 2025-2027 |
| Alc. | 13.5% |
| Vinificatie | in terracotta amforen |
| Rijping | enkele maanden in de amforen |

25,65 €