



## Mestre Daniel Tinto 2022

Il s'agit d'un assemblage de 2 talhas, chacun d'une capacité d'environ 1000 litres, bon pour une production finale de 2000 bouteilles du millésime 2019. C'est un vin que vous devez avoir goûté, un vin rouge traditionnel de l'Alentejo, plein de caractère. La vinification sur amphore donne un vin beaucoup plus léger que ce que produit la méthode moderne. C'est au chaud. Alentejo bien pris.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Producer        | XXVI Talhas   |
| Région          | Alentejo  |
| Volume          | 75.0 cl.  |
| Cépage          | Trincadeira , Aragonês et Tinta Grossa  |
| Drinking window | 2024-2028   |
| Alc.            | 13.0%   |
| Vinificatie     | Egrappage total et foulage léger.   |
| Rijping         | Fermentation avec macération et contact avec les masses pendant trois mois dans des pots en argile, sans contrôle de température et avec des levures indigènes. Il n'a été soumis à aucun processus de filtration ou de stabilisation. La filtration ne se fait que par le passage du liquide par les masses présentes dans la talha. |

22,93 €