



NaTalha Palhete 2022

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. Le logo sur la bouteille fait référence à la façon dont le vin "pousse" naturellement dans les grandes amphores d'argile et est un hommage à Mère Nature.

Producteur	Gerações da Talha
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	-
Drinking window	2024-2027
Alc.	12.5%
Vinification	en amphore (appelée localement Talha)
Rijping	dans des amphores pendant plusieurs mois

21,05 €