

TAPADA DO CORONEL

DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO 2017



PRODUTOR: Ares Alentejanos

ENOLOGIA: Sónia Martins

A ânfora, recipiente de barro de origem milenar, é o elemento fundamental de uma tradição que o Alentejo soube manter até aos dias de hoje – o vinho de talha.

O prazer de aliar o moderno conhecimento vitícola e enológico aos mais extraordinários legados da cultura do nosso país, levou-nos a explorar o Alentejo em busca do “terroir” perfeito para a criação da mais recente estrela do portefólio Lusovini, o Tapada do Coronel – Vinho de Talha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Mediterrânico - Continental
Solo:	Granito, Xisto e Argilo – limoso, típico da Serra de S. Mamede
Castas:	Arinto, Roupeiro, Antão Vaz e outras de vinhas velhas da Tapada do Coronel.
Produção:	1.100 garrafas
Vinificação:	Típica em talha sem qualquer intervenção enológica
Estágio:	Abertura das talhas em final de Dezembro, armazenamento em inox e posterior engarrafamento..
Engarrafamento:	2018

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo palha
Aroma:	Frutos secos, especiarias e algumas notas terrosas.
Paladar:	Branco sólido, complexo e com excelente acidez.
Final de prova:	Equilibrado, elegante e longo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 10 a 12°C
Gastronomia:	Pratos tradicionais Alentejanos tais como açordas.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	14,0 % vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5600457601420
Caixa de 6 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Sericaia Vinho Regional Tinto, Branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL