



16°

MESTRE DANIEL tinto 2018

Tinto | Alentejo

Ref. 68.002

Castas: Trincadeira, Aragonês e Tinta Grossa

Vinificação: Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante três meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização. A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha. A fermentação resulta do lote de duas talhas, uma com capacidade fermentativa aproximada de 1100 litros e outra com capacidade de 900 litros.

Notas de Prova: Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos e alguma compota. Seco, com algum volume. Final de boca elegante e longo

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas