



12°

Mestre Daniel Lote X Branco 2018

Branco | Alentejo

Ref. 68.003

Castas: Diagalves, Manteúdo, Antão Vaz, Perrum e Roupeiro  
Vinificação: Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante quatro 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. Fermentação em alha única com capacidade fermentativa de cerca de 1100 litros. Talha fabricada em Vila Alva.

Nota de Prova: Cor citrino. Notas maçã verde e excelente mineralidade. Seco, excelente acidez e de sabor único que revela a enorme tipicidade do vinho de talha

---

Formatos Disponíveis: 75 cl

---

Teor Alcoólico: 11,5 %

---

Informações Logísticas

---