



LIBERWINES



TALHA DE ARGILLA TINTO MMXVI

I.G.P. 2016

Uva: Alicante Bouschet, Alfrocherio, Touriga Nacional, Petit Verdot

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Gradação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 16 - 17°C

Vinícola: Herdade Anta de Cima

Enólogo: Nuno Mira Do Ó, Paulo Tenreiro

Origem: Alentejo, Portugal



Notas de Prova: Nariz elegante, intenso e complexo de caráter condimentado e mineral, com notas de pimenta preta, canela, cereja preta, barro e tabaco. Na boca é irreverente e paradoxal: vegetal, mas envolvente, fresco e quente, tenso e sucroso. Termina longo e generoso nas notas aromáticas.



Técnica de Vinificação: Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada de uvas inteiras e 40% de engaço. Extração lenta e suave com maceração pós-fermentativa de 45 dias. Estágio de 4 meses em talhas de 140 litros.



Harmonize com: Risoto de funghi, massas ricas, carnes vermelhas e queijo maturado.