

# PURO TALHA

2015

## A HISTÓRIA

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história.

Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral.

## VINHO DE TALHA

Na adega José de Sousa ainda são utilizadas algumas técnicas ancestrais de vinificação, sendo a mais emblemática a utilização da talha na fermentação das uvas.

O essencial da vinificação em talha pouco mudou em mais de dois mil anos. Neste processo, as uvas tintas previamente esmagadas a pé são desengaçadas à mão numa mesa de ripanço. A fermentação ocorre com 30% do engaço, em talhas com capacidade média de 1.600 litros a uma temperatura que ronda os 28°C, sendo controlada por regas das talhas 4 vezes ao dia. A fermentação demora aproximadamente 8 dias, ficando o vinho em maceração pós fermentativa até Novembro. Após a prensagem das massas, parte estagia em talhas por um período que ronda os 16 meses em que se usa uma película de azeite para prevenir oxidações. A outra parte estagia em cascos de 500 litros de castanho. Ao mesmo tempo, fermentou-se numa “tarefa” (talha pequena com capacidade de 300 litros) o resto do engaço com um pouco de mosto. Chama-se a este produto o vinho de ripanço por ser o resultado desta técnica ancestral de desengace manual. Este vinho é usado no lote final como “sal e a pimenta”.



### Puro Talha

O uso das talhas confere especiarias e uma terceira dimensão ao vinho.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** D.O.C.

**Castas:** 50% Grand Noir, 30% Trincadeira, 10% Aragonez, 10% Moreto

**Região:** Alentejo

**Tipo de Solo:** Granítico

**Idade da vinha:** Plantada em 1952

**Produção de Vinho:** 5.000 litros

**Notas de Prova:**

**Cor:** Vermelho acastanhado

**Aroma:** Frutos secos, especiarias (pimenta preta, cravinho), barro, licoroso, evoluído mas não oxidado

**Paladar:** Robusto, seco, boa acidez, muito equilibrado, taninos presentes mas suaves

**Final de Prova:** Longo e persistente

**Engarrafamento:** Março de 2017

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 12,5%

**Acidez Total:** 6 g/l ácido tartárico

**pH:** 3.29

**Longevidade Prevista:** Ainda por definir

1878

JOSÉ



SOUSA

1878