



CURRAL TELES

Vinhos Humanos

α (Alfa) 2016: “Vinho Vermelho” - Método de vinificação já usado pelos romanos e pelos monges de Cister. Uvas inteiras tintas pisadas durante 3 horas em Calcatório. De seguida são prensadas em prensa vertical e depois o mosto fermenta e estagia durante 8 meses em cuba de cimento.

β (Beta) 2016: “Vinho de Lavrador” - Vinha com mistura de castas brancas e tintas vinificadas em conjunto com pisa a pé em lagar. Estágio de um ano em pipo de 400 litros.





CURRAL TELES

Vinhos Humanos

γ (Gamma) 2016: “Vinho Bordalês” - Touriga Nacional e Touriga Franca vinificado em cuba de cimento e estágio em pipa de 225 litros.
13,5 %.

δ (Delta) 2017: “Vinho Doce” - parcela de Rabigato a 600 m de altitude colhida muito tarde e que naturalmente não termina a fermentação alcoólica deixando 12 gramas de açúcar.
13,5 %.

