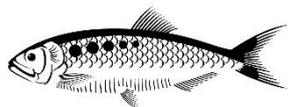


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



CURRAL TELES

μ (Mu) 2021

Curral Teles é o lugar onde se encontra a nossa adega. Nestes vinhos é trabalhado essencialmente a influência humana no vinho. Desde o tipo de casta, modos de plantação, vinificação, estágio, etc. São vinhos feitos em pequenas quantidades que refletem as experiências que são feitas na adega e que não são produzidos todos os anos. São classificados com letras do alfabeto grego em honra às experiências que eram feitas nas academias gregas.

Localização

Cima Corgo

Vinificação

As uvas são desengaçadas e não esmagadas. Fermentam espontaneamente numa barrica de 500L de capacidade na qual ficam a macerar durante 18 meses. Uma visão diferente dos vinhos do Douro através da sua vinificação.

Castas

Mistura de castas durienses.

Nota de Prova

Cor grenat escuro, límpido e brilhante. Perfume expressivo e envolvente com aromas de especiarias, como canela, e notas de uva fresca. Em boca apresenta uma textura tânica distinta, fina e persistente.



Álcool: 13% | **pH:** 3,65 | **Açúcar Residual:** < 2 g/L | **Produção:** 500 garrafas | **Unidades por caixa:** 6 | **Peso caixa:** 7,5 kg
Contém sulfitos