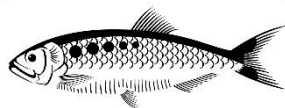


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



## 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*