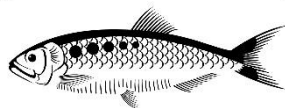
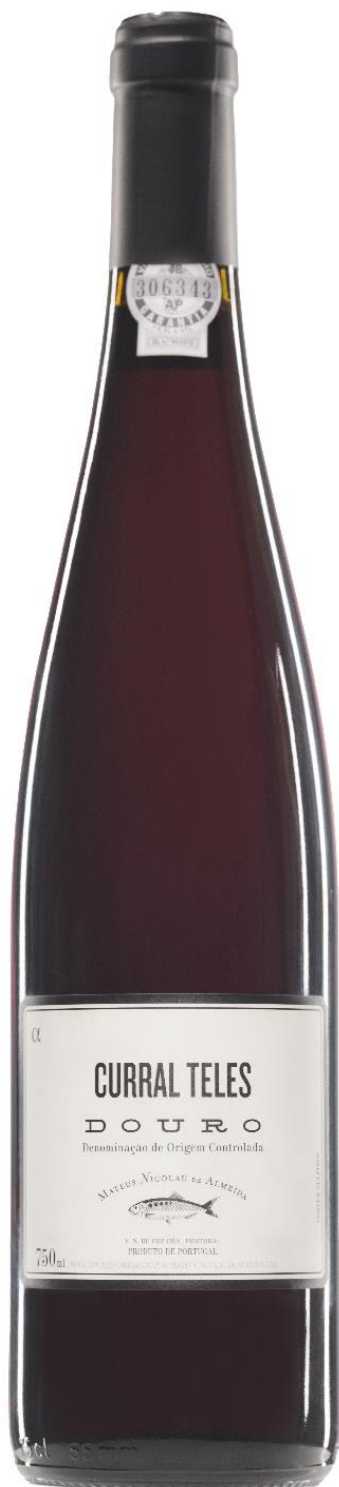


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



CURRAL TELES

η(Eta) 2020



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

Douro Superior

Vinificação

Desengaçado para cuba de betão onde fermenta e macera durante 4 dias. Depois é desencubado e termina a fermentação em barrica usada de carvalho francês de 225 litros. Estágio em barrica durante 18 meses.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Roriz

Nota de Prova

Cor grenat, brilhante. Aroma de frutos maduros, cereja, morango, ameixa preta e marmelo, com notas de madeira, cravinho e pão tostado. Na boca entra suave e envolvente, fluido, mas poderoso.

Álcool: 14%

pH: 3,67

Açúcar residual: < 2 g/L

Produção: 300 garrafas

Unidades por caixa: 6

Peso caixa: 7,5 kg

Contém sulfitos