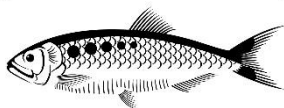


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



CURRAL TELES

Ε (Epsilon) 2022

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

Elaborado em cuba de cimento a partir de uma mistura de partes iguais de Tinto Cão e Tinta da Barca. Após término de fermentação maloláctica envelhece em cascos usados de carvalho francês durante 2 invernos.

Duas castas durienses menos conhecidas, mas que fazem parte do blend clássico das vinhas velhas.

Castas

Tinta da Barca e Tinto Cão

Nota de Prova

Brilhante cor vermelha, pouco intensa. Aroma penetrante de cerejas, abrunhos e especiarias como canela e anis. Em boca é um vinho fluido, elegante com uma surpreendente estrutura tânica e uma boa aptidão ao envelhecimento.



Álcool: 11,50% | **pH:** 3,60 | **Açúcar Residual:** < 2 g/L | **Produção:** 800 garrafas | **Unidades por caixa:** 6 | **Peso caixa:** 7,5 kg