

PORTOGALLO - BEIRA

TIAGO TELES

TIAGO TELES

SÃO MATEUS



Produttore **Vitigno, vigna** **Lavorazioni** **Caratteristiche vini**

vigneron giardiniere humus Oceano Atlantico Barche Blogger Bairrada Ria de Aveiro

vitigni autoctoni Castelão Tinta Cão Alfrocheiro Preto Alicante Bouschet vendemmia

manuale barrique co-fermentazione lagar naturale integro salinità marina



● MARIA DE GRAÇA



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Argillo Calcareo (Argille Bianche)

Vitigno: Alfrocheiro e Alicante Bouchet

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in naturale.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 3400

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ettaro: 50.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura e fermentazione spontanea in Lagar (tipiche vasche aperte in cemento utilizzate in Portogallo per la vinificazione). Affinamento in barrique da 300 litri al nono passaggio.

Solforosa totale (SO₂): 19.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 3900

● GILDA



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Argillo Calcareo (Argille Bianche)

Vitigno: Tinta Barroca, Merlot e Tinto Cão

Estensione del vigneto: 1.5 ha. Lavorato in naturale.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 3400

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione media per ettaro: 50.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura e fermentazione spontanea in Lagar (tipiche vasche aperte in cemento utilizzate in Portogallo per la vinificazione). Affinamento in barrique da 300 litri all'ottavo passaggio.

Solforosa totale (SO₂): 64.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 7900