

...NAS TALHAS
2022

Branco/laranja
White/Orange

Constança
vai à vinha



Localização: Serra d'Ossa.
Estremoz. DOC Alentejo
Location: Serra d'Ossa. Estremoz.
DOC Alentejo

Solos: Xisto com intrusões de
quartz. Vinhas de encosta.
Soil: Schists with quartz
intrusions. Sloping vineyards.

Altitude: 320-350 m

Castas: Antão Vaz e Arinto
Grapes: Antão Vaz e Arinto

Rolhas: 100% cortiça natural
Stoppers: 100% natural cork

Vindima: Manual. Caixas de 18 kg
Harvest: By hand. To 18 kg Boxes

Fermentação: Espontânea com
leveduras indígenas em Talhas de
barro com maceração pelicular
Fermentation: Spontaneous
fermentation with indigenous
yeasts in traditional clay vessels
(Talhas- Amphora) with skin
contact

Estágio em Barrica: não
Barrel ageing: No

Origem das uvas: 100% própria
Grapes origin: 100% estate
grown

DADOS TÉCNICOS

Alcool/Alcohol: 11%

Acidez Total/Total Acidity: 4,8

pH: 3,71

Açúcares totais/Sugars: <0,3

Contém Sulfitos/ Contains Sulfites

E/100ml: 276kJ/66kcal

Lote: L-01-22

Engarrafamento/ Bottling:
Março 2023

Certificação: Biológica/vegan
Certification: Organic/vegan



PT-BIO-03
Agricultura
Portugal



Logística/Logistics:

EAN 5600269268262

Embalamento: caixa de 6 garrafas

Dim. caixa/box size: 30,5x24x16

Peso caixa/box weight: 7,40kg

Paleta/Pallet: 110 caixas/boxes

A tradição renasce e inspira o futuro.

Tradition is reborn and inspires the future

Produção/Production:

211 garrafas/bottles



PRODUZIDO E ENGARRAFADO NA PROPRIEDADE POR: / ESTATE PRODUCED AND BOTTLED, BY

Herdade dos Outeiros Altos
Monte da Tapada Nova
7100-149 Estremoz - Portugal

www.herdatedosouteirosaltos.pt
info@herdatedosouteirosaltos.pt

T. +351 966250063



NAS TALHAS