

...NAS TALHAS

2022

Tinto/ Red

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/Grapes: Trincadeira,
Touriga Nacional, Alfrocheiro e
Alicante Bouschet

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
(Talha- Amphora) with skin
contact

Estágio em Barrica: Não
Barrel ageing: No

Origem das uvas: 100% própria
Grapes origin:

DADOS TÉCNICOS

Alcool/Alcohol: 13,5%

Acidez Total/Total Acidity: 5,6

pH: 3,56

Açúcares totais/Sugars: <0,3

Contém Sulfitos/ Contains Sulfites

E/100ml: 322kJ/77kcal

Lote: L-01-22

Engarraamento/ Bottling: 03-23

Certificação: DOC Talha
/Biológica/vegan

Certification: TalhaDOC/Organic/
vegan



Logística/Logistics:

EAN 5600269268248

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: 499
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
DOC ALENTEJO