



# Piteira TALHA - ROUGE

**José Piteira** est située dans la **DO de l'Alentejo** sur la **rive gauche du fleuve Guadiana** et en **bordure de la frontière espagnole**. On est donc ici au sud-est du Portugal. C'est **l'un des plus vieux vignoble du pays** et le garant de la **tradition viticole du Talha** c'est à dire la vinification en amphore traditionnelle. **Jose Piteira Talha- Alentejo DOC Rouge** est un **Moreto**, ce **cépage endémique de l'Alentejo** est extrêmement tardif et **adapté aux conditions sèches** de la région Granja- Almaraleja. Il donne des vins avec une **aromatique délicate** et **peu de couleur**. Il est ici vinifié dans **les Talhe**, ces amphores traditionnelles. Jose Piteira Talha - Alentejo DOC Rouge offre ici un **vin rouge rubis** aux notes de **fruits noirs et légèrement terpéniques**, en **bouche** il est **complexe** avec des **tannins ronds**. **Un très grand vin.**

Portugal

Alentejo

Vino de Talha DOC

Wine Maker :

Jose Piteira

**Cépage :** Moreto, ce cépage endémique de l'Alentejo est extrêmement tardif et adapté aux conditions sèches de la région Granja - Almaraleja. Il donne des vins avec une aromatique délicate et peu de couleur.

**Type de culture :** Proche Bio

### **Terroir :**

Climat méditerranéen sur des sols sableux et argileux typiques de la rive gauche du Guadiana. Vignes franc de pied de plus de 50 ans avec taille en gobelet.

### **Vinification :**

Vendange évidemment manuelle puis égrappage à l'aide du Ripador égrappoir ancestral en bois. Les raisins fermentent ensuite dans des Amphores séculaires de 600 à 1000 litres en levures indigènes et de manière complètement naturelle avec de légers pigeages. Le marre fini par se déposer dans le fond de la Talha puis le tout est soutirés pour être mis en bouteille.

### **Notes de dégustation**

Jose Piteira Talha- Vinho de Talha DOC Rouge- offre ici un vin rouge rubis aux notes de fruits noirs et légèrement terpéniques, en bouche il est complexe avec des tannins ronds. Un très grand vin.

### **Accord Mets et Vin**

Idéal sur des plats en sauce, de la viande rouge et pourquoi pas seul !

### **Température**

14/16 °C

### **Garde**

+10ans

### **Alcool**

14,5%



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud  
02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.