



# HONRADO VINUM NOVUM PALHETE



## País / Região / Sub-região

Portugal / Alentejo / Vidigueira-Vila de Frades



## Vinhedo

Vinhas novas, solo de xisto. Clima mediterrâneo. Sistema de produção integrada. Lançado todos os anos no dia de São Martinho (11 de novembro).



## Uva

40% Antão Vaz, 30% Arinto, 25% Viosinho e 5% Trincadeira



## Safra

2022



## Teor alcoólico

12%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Desengace e esmagamento em pequeno moinho elétrico. Fermentação alcoólica espontânea (sem adição de leveduras) em talha de barro revestida com resina bruta do pinheiro (pez-louro). Contato com a talha de barro, massas vínicas e engaços durante 3 meses. A fermentação malolática ocorreu dentro da talha de barro. Não teve estágio em talha de barro a limpo (tampa de azeite) e nem em barricas de madeira. O fato das uvas serem

colhidas mais cedo e o vinho estar menos tempo em contato com as massas vínicas, faz com que este seja um vinho de talha com um caráter jovem, aromático e com muitas notas de fruta fresca. Não filtrado. Estilo palhete: vinho vinificado de uvas tintas e brancas em conjunto.



## Notas de Degustação

Cor vermelha leve, quase rosácea. Grande intensidade de aromas de fruta fresca vermelha e alguma mineralidade associada à talha. Macio, equilibrado, com um excelente frescor. Taninos finos e suaves. Temperatura de serviço: 10 a 12° C.



## Harmonização

Ideal com saladas, pratos com peixe, mariscos e frutos do mar.



## Sobre a Vinícola

A produção do vinho Honrado Vineyards é fruto de um projeto familiar entre pai e filho com um leque de habilidades muito distintas entre si, mas que se completam mutuamente. Nascido de uma família em Vila de Frades que tinha o vinho no sangue e na sua história, o pai António aprendeu a produzir vinho em talhas de barro com o seu tio-avô, quando era ainda muito jovem. Usando como principais instrumentos de trabalho o conhecimento ancestral deixado pelos romanos aos seus e o amor pela cultura alentejana, começou a comercializar vinho de talha a granel para venda no Restaurante típico País das Uvas, que fundou no início da década de 2000 com a sua esposa Jacinta. Assim foi até 2016, altura em que o filho Ruben, formado em Economia e um amante de marketing com um espírito criativo e empreendedor, regressa às suas origens após uma jornada pessoal que lhe permitiu conhecer e explorar várias culturas pelo mundo, para liderar o projeto e apoiar o pai no sonho de levar o vinho de talha além das fronteiras de Vila de Frades.