Talhas de BORBA

Vinho de Talha BRANCO 2025



Borba
Alentejo
Portugal

D.O.C.
Alentejo

Argilo-calcários
e xisto

Óscar Gato
Ricardo Silva

Rabo de Ovelha
Tamarez
Roupeiro

Vinificado
100% em talha
de barro

Petiscos e pratos
gastronómicos
típicos da região
Alentejo

Consumir a
12-14ºC

Vinho de
consumo
imediato

O processo de produção de vinho de talha é um sistema ancestral romano de fazer vinho, onde a talha ou pote de barro, tem uma dupla finalidade, a produção e a armazenagem do vinho. Isto é, faz-se e guarda-se o vinho dentro do mesmo recipiente. Actualmente, no processo produtivo de vinho de talha, as uvas são despejadas num pequeno tegão que está acoplado com um esmagador/desengaçador, sendo desengaçadas e esmagadas, com o auxílio de uma bomba são transportadas as uvas e o sumo para dentro das talhas, onde se vai dar a fermentação. Durante 3 a 4 semanas, período de tempo em que decorre a fermentação, as massas, também chamadas de balsa, sobem à superfície da talha, sendo necessário mexer as talhas, é a operação de remontagem, que consiste em misturar o mosto com as películas e grainhas da uva, para que a parte sólida seja mergulhada na parte líquida. Concluída a fermentação e de forma lenta, dia após dia, as películas e grainhas vão caindo para o fundo da talha, formando uma manta compacta, conhecida por mãe. Esta, tem como função principal filtrar naturalmente o vinho para que fique pronto a beber, quando este sai da talha por gravidade através de um orifício que se encontra na parte inferior. O vinho de talha para ser certificado como DOP Alentejo, obrigatoriamente deverá ficar com a 'mãe' na talha até ao dia de S.Martinho do ano da colheita (11 de Novembro), o que se verificou com o vinho que apresentamos na nossa marca Talhas de Borba.

Um vinho diferente, vinificado 100% em talha de barro, sem estágio em madeira. Preferencialmente para consumidores que procuram vinho de perfil tradicional, com alguma rusticidade e de tipicidade verdadeiramente alentejana. Vinho não filtrado. Pode criar depósito com a idade.

Não contém ingredientes de origem animal. Apto a dieta vegan.

Vinho de cor limão maduro.

Aroma e sabor 'a casta', frutado a marmelo, com harmonia suave ao palato.

Um vinho de sabor 'a uvas'.

Teor Alcoólico: 12,5% vol. - Acidez Total: 5,00 - pH: 3,40 - SO2 Total: <100mg/l - Contém Sulfitos

Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 105 caixas por palete

Talhas de Borba Vinho de Talha 0,75 L	5602154691414
Talhas de Borba Vinho de Talha Cx de 6 x 0,75 L	65602154691416

ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organoléticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 - 18ºC) e de humidade relativa (50 - 80%).

Consumo de Vinho com Moderação

18+ WINEinMODERATION.com *Art de Vivre*

Versão/Edição 01 - Data: 14/04/2026