



# Palhete vol.2

2023

Uma colaboração entre 3 amigos - Anna Jørgensen e Daniel e Kalina Niepoort, sob o conceito NatCool.

Inspirado nas técnicas de vinificação locais e antigas, *Palhete* é a designação tradicional portuguesa para um vinho feito de uvas brancas e tintas, já que as antigas vinhas eram, com frequência, uma mistura de variedades. Desde que os romanos estiveram na nossa região, há milhares de anos, temos vinificado vinho em talhas, o nome local para as ânforas de barro. Este Palhete é uma homenagem renovada à nossa herança local de vinificação.

Origem: Vinhas da herdade na Vidigueira

Agricultura: Biológica certificada, com práticas biodinâmicas e regenerativas

Solo: Calcário arenoso e limoso

Variedades: 80% Viognier, 20% Syrah

Vinificação: Vindima manual noturna, cachos inteiros de Syrah foram infundidos em mosto de Viognier dentro de uma antiga talha de barro. Após 1 semana, foi pressionado levemente num tanque de inox onde estagiou durante o inverno e foi engarrafado sem filtração e com adição mínima de sulfitos, em fevereiro de 2024.

Álcool: 10,50%

Produzidas 1500 garrafas 1l

Pontuações:

93 Pts - Jamie Goode/ Wine Anorak

91 Pts - Luís Guitérrez /Robert Parker's Wine Advocate

16 Pts - Julia Harding /Jancis Robinson



PT-BIO-03  
Agricultura Portugal



**CORTES  
deCIMA**