



Palhete vol.3

2024

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.

Uma expressão reductiva de sílex que se dissipa para revelar aromas de cereja e framboesa. As frutas vermelhas continuam no paladar suculento, misturando-se com nuances herbáceas. Fresco, vibrante e repleto de energia.

Origem: Vinhas da herdade na Vidigueira

Agricultura: Biológica certificada, com práticas biodinâmicas e regenerativas

Solo: Calcário arenoso e limoso

Variedades: 60% Syrah e 40% Viognier

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 abril de 2025.

Álcool: 10%

Produzidas 1500 garrafas 1l



PT-BIO-03
Agricultura Portugal



**CORTES
deCIMA**