

ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO 2020 ALENTEJO DOC BIO 14° 75CL



75cl

Fabricant

Esporão

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Sémillon

Processus de fabrication

Vendange manuelle, pressurage immédiat. Cycle de pressurage long pour la meilleure extraction possible. Fermentation en fûts neufs de chêne français (550 l) dans une cave à température contrôlée. Elevage : neuf mois en fûts de chêne sur lie avec bâtonnage, six mois en bouteille.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2029

39.00

(y compris la TVA)