

# ESPORÃO RESERVA TINTO 2022 ALENTEJO DOC BIO 14° 75CL



# **75cl**

#### **Fabricant**

Esporão

# Titre alcoométrique

14 %

## Cépage

Trincadeira

#### Processus de fabrication

La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable, des cuves en béton et des petits pressoirs en marbre à température contrôlée, suivie d'une fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable. Le vin vieillit pendant 12 mois en fûts de chêne américain et français, en utilisant 20% de fûts neufs et 80% de fûts usagés. Après la mise en bouteille, le vin est conservé en bouteille pendant au moins 6 mois supplémentaires.

## Température de dégustation

16 °C - 18 °C

# A boire jusqu'au

2036

## Prix

Wine Enthusiast , 92 Points
Vinum , Silber Medaille Points

HIT 24.80

(y compris la TVA)