

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

21.00

(y compris la TVA)