ESPORÃO RESERVA TINTO 2022 ALENTEJO DOC BIO 14° 5L



5l

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
Vinum , Silber Medaille Points
Wine Enthusiast , 92 Points

190.00
(y compris la TVA)