

ESPORÃO RESERVA BRANCO 2023 ALENTEJO DOC BIO 14° 75CL



75cl

Fabricant

Esporão

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Antão Vaz , Arinto , Roupeiro

Processus de fabrication

Le vin subit un refroidissement thermique ainsi qu'une macération pelliculaire, suivie d'un pressurage et d'une décantation statique. La fermentation a lieu à température contrôlée : 75% dans des récipients en acier inoxydable et 25% dans des fûts de chêne américain et français. Ensuite, le vin est élevé pendant six mois sur lies fines dans des récipients en acier inoxydable et en fûts de chêne. Ces méthodes contribuent à la complexité et à la profondeur du vin.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2035

Prix

Vinum , Gold Medaille, 93 Points

actuel 20.80

(y compris la TVA)