

# ESPORÃO RESERVA BRANCO 2023 ALENTEJO DOC BIO 14° 1.5L



**1.5l**

**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**

**39.50**

(y compris la TVA)