

ESPORÃO RESERVA BRANCO 2023 ALENTEJO DOC BIO 14° 1.5L



1.51

Fabricant

Esporão

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

Processus de fabrication

Der Wein durchläuft eine thermische Kühlung sowie Schalenmazeration, gefolgt vom Pressen und statischen Dekantieren. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur statt: 75% in Edelstahlbehältern plus 25% in amerikanischen und französischen Eichenfässern. Anschliessend reift der Wein für 6 Monate in Edelstahlbehältern als auch Eichenfässern auf der Feinhefe. Diese Methoden tragen zur Komplexität und Tiefe des Weins bei.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2035

actuel 39.50

(y compris la TVA)