

# ESPORÃO RESERVA TINTO 2023 ALENTEJO DOC BIO 14° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Esporão

**Titre alcoométrique**

14 %

**Processus de fabrication**

Die Trauben werden je nach Reifezeitpunkt separat vinifiziert, in Edelstahl-, Beton- oder Marmorbehältern vergoren und durchlaufen anschließend den biologischen Säureabbau. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern (20% neu), gefolgt von mindestens 6 Monaten Flaschenreife.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**A boire jusqu'au**

2036

**Prix**

**Vinum , Silber Medaille Points**

**Wine Enthusiast , 92 Points**

**24.80**

(y compris la TVA)