

JOSÉ MARIA DA FONSECA JOSÉ DE SOUSA MAYOR TINTO 2017 ALENTEJANO VR 14° 75CL



75cl

Fabricant

José Maria da Fonseca

Titre alcoométrique

14 %

Processus de fabrication

Les raisins sont vendangés à la main, légèrement foulés au pied et égrappés à la main sur la table de ripanço. La fermentation en talhas (capacité d'environ 1600 litres) se fait avec une partie du moût, des peaux et 30 % de rafles à une température d'environ 28 degrés, contrôlée par des aspersion d'eau quatre fois par jour sur les talhas. L'autre partie est fermentée en lagares. Le vin est ensuite élevé en fûts neufs de chêne français pendant 9 mois.

A boire jusqu'au

2032

actuel 32.00

(y compris la TVA)