

# QUINTA DO MOURO GOLDEN LABEL 2018 ALENTEJANO VR 14° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Quinta do Mouro

**Titre alcoométrique**

14 %

**Processus de fabrication**

Manuelle Ernte. Teilweises Abbeeren. Die Trauben werden mit den Füßen gerteten und in offenen Tanks für zwei Tage in kalter Umgebung eingeweicht. Die Fermentierung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, die Pressung in hydraulischer Vertikalpresse. 18 Monate Reifung in einer Auswahl der besten 300L neuen französischen Eichenfässern.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**actuel 99.00**

(y compris la TVA)