

LUIS SEABRA VINOS

GRANITO CRU

Douro , Portugal



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Luis Seabra
- Millésime** 2013
- Appellation** Douro DOC
- Lieu, Lieux-Dits** Paderne
- Sols** Limoneux-sableux d'origine granitique
- Altitude Des Vignes** 50-150 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Variable
- Cépages** 100% Alvarinho
- Viticulture** Biologique sans certification
- Palissage** Cordon et pergola
- Pi/Hect** 6 500 pi/ha
- HI/Hect** 28-50 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Pressurage des raisins égrappés et écrasés. Le vin est décanté à froid pendant 48 heures. Fermentation de 4 mois en cuves (fabriquées en chêne provenant de l'Europe de l'est); une ovale usagée de 1000 litres et une nouvelle cuve de chêne ovale de 2000 litres. La fermentation malolactique a été partiellement réalisée
- Élevage** 9 mois en futs avec lies
- Alcool** 12.3% alc./vol.
- Sulfites** 28 mg/dm³
- Sucre** 1.9 g/l
- Acidité** 4.92 g/l
- Couleur** Paille brillante
- Dégustation** Vin minéral aux arômes fruités. Notes épicées de poivre blanc et curry. La Bouche est fraîche avec beaucoup de profondeur et de volume. Finale d'une belle intensité minérale.
- Température De Service** 12°C

BOIRES
