

JOAO TAVARES DE PIÑA

RUFIA BRANCO

Dao , Portugal



Disponibilité Importation privée

Millésime 2016

Appellation Dão DOC

Sols Ardoise Granite Argile

Altitude Des Vignes 550 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 30% Encruzado 20% Erceal Branco. 20% Malvasia. 15% Bical. 15% Arinto

Viticulture Biologique, sans certification

Palissage Double cordon et double guyot

Pi/Hect 4 500 pi/ha

HI/Hect 50 hl/ha

Vendanges Manuelle en caisse de 15Kg à la fin septembre et début octobre

Vinification Triage manuel sur table. Fermentation en cuve d'acier de 3.250L. Fermentation spontanée de 10 à 12 jours.

Levures Indigènes

Élevage 8 mois en cuve d'acier avec les peaux. Soutirage après 4 mois

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 47 mg/L

Sucre < 0.3 g/L

Acidité 7.69 g/L

Couleur Jaune ambré

Dégustation Légèrement tanique, avec une légère herbacée au nez. Haute acidité rafraîchissante, beaucoup de pommes et de poire asiatique.

Température De Service 10-12°C

Humain Joao Malheiro Tavares de Pina

BOIRES