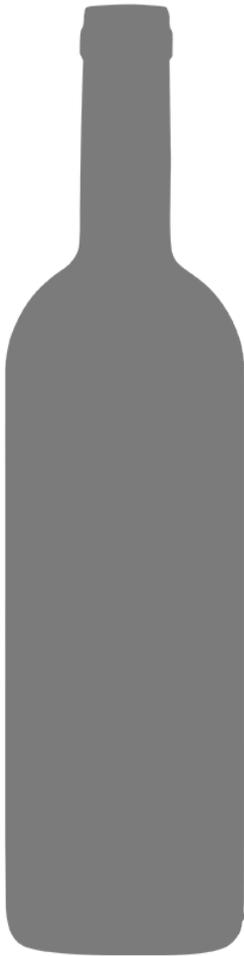


JOAO TAVARES DE PIÑA

RUFIA LARANJA

Dao , Portugal



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Joao Malheiro Tavares de Pina
- 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% Cerceal 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** 35 hl/ha
- Vendanges** Manuelle en caisse de 15Kg à la fin septembre
- Vinification** Triage manuel sur table de tri. Fermentation en cuve d'acier dont une semaine avec les peaux. Fermentation spontanée de 8 à 10 jours
- Levures** Indigènes
- Élevage** 9 mois en vieille barrique de chêne de 400L
- Alcool** 12% alc./vol.
- Sulfites** 42 mg/L
- Sucre** <0.3 g/L
- Acidité** 5.89 g/l
- Couleur** Orange
- Dégustation** Rustique, sur la framboise, mais avec de vives notes de fruits de kaki, tamarin, coing et poire.
- Température De Service** 12-14°C