

JOAO TAVARES DE PIÑA

RUFIA TINTO

Dao , Portugal



Disponibilité Importation privée

Millésime 2015

Appellation Dão DOC

Sols Garnite Schiste

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

Orientation Sud

Cépages 40% Jaen 30% Touriga Nacional 30% Rufete

Viticulture Biologique, sans certification

Palissage Double cordon et double guyot

Pi/Hect 4 500 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelle en caisse de 16Kg

Vinification Égrappage. Fermentation en cuve Inox sur les peaux pendant 2 semaines. Les fermentations spontanées débutent après un jour

Levures Indigènes

Élevage 9 mois en cuve d'acier avec les levures primaires puis 9 mois en vieilles barriques de chêne de 400L

Alcool 11% alc./vol.

Sulfites 45mg/L

Sucre < 0.6 g/L

Acidité 6.01 g/L

Couleur Rouge violacé

Dégustation Fruits acidulés, notes de bleuet et de canneberge ainsi que des herbes fraîches. Profil d'arôme dense, à faible teneur en alcool mais moyennement corsé.

Température De 15-16°C

Service

Humain Joao Malheiro Tavares de Pina