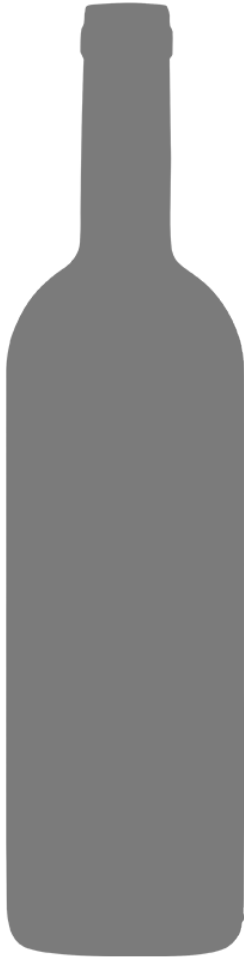


# JOAO TAVARES DE PIÑA

## TERRAS DE TAVARES

Dao , Portugal



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Joao Malheiro Tavares de Pina

**Millésime** 2002

**Appellation** Dão DOC

**Sols** Garnite Schiste

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

**Orientation** Sud

**Cépages** 60% Jaen 40% Touriga Nacional

**Viticulture** Biologique, sans certification

**Palissage** Double cordon et double guyot

**Pi/hect** 4 500 pi/ha

**HI/hect** 25 hl/ha

**Vendanges** Manuelle en caisse de 16Kg

**Vinification** Égrappé. Fermentation spontanée sur les peaux pour une semaine.

**Levures** Indigènes

**Élevage** Contact des lies en cuve inox pendant 6 mois après la fermentation. Ni collé ou filtré. Suite à la mise en cuve, le vin est transféré et vieilli pendant 36 mois dans de vieilles barriques françaises de 400 litres, vieilli en bouteille dans la cave.

**Alcool** 12.50%

**Sulfites** 40 mg/l

**Sucre** 0.7 g/l

**Acidité** 5.22 g/l

**Couleur** Rouge violacé

**Dégustation** Fruits rouges, un peu de pot-pourri et de sol forestier complètent le nez. Assez tannique par rapport au nez plus léger et plus frais, qui rappelle Nebbiolo.