

JOAO TAVARES DE PIÑA

TORRE DE TAVARES

Dao , Portugal



Disponibilité Importation privée

Humain Joao Malheiro Tavares de Pina

Millésime 2008

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 35 hl/ha

Vendanges Manuelle en caisse de 16Kg

Vinification Marc submergés, 6 mois sur peaux.

Levures Indigènes

Élevage 6 mois en cuve d'acier avec les levures primaires puis 4 ans en vieilles barriques de chêne de 400L

Alcool 14% alc./vol.

Sulfites 70 mg/l

Sucre <0.7 g/l

Acidité 5.78 g/l

Couleur Rouge violacé

Dégustation Savoureux et charnu avec une touche de fruits rouges et noirs. Il a des tanins vibrants et est parfaitement équilibré en bouche.

Température De 17°C

Service

BOIRES