TAVARES

DE PINA DAO RUFIA BRANCO | 2022

VIN0310-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONVIVIALITY
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	11.50
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio chiusi per 10-12 giorni a secco. Termoregolazione con acqua di fonte naturale in vigna. Nessuna malolattica a causa dell'elevata acidità e mineralità che arriva in parte dal terroir: i vigneti crescono su terreni scisti argillosi e graniti. 9 mesi sulle fecce primarie, svinatura una volta ogni 4 mesi. Non filtrato.

Descrizione Vino

Un blend di tre uve, Rufete, Touriga Nacional e Mencia. Si presenta aranciato nel bicchiere, con velature date dal residuo di lieviti. Ha un profilo aromatico che vede protagonista la carica minerale, a cui si aggiungono accattivanti note fruttate ed erbacee. Salino l’approccio in bocca, in una bevuta verticale rilanciata dall’acidità e leggermente tannica.

ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com