

TAVARES

DE PINA DAO RUFIA TINTO | 2017
VIN0311-17

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONVIVALITY
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	12.50



Vinificazione e Affinamento

Vendemmia manuale, le tre le uve vengono co-fermentate nello stesso giorno. Il vino trascorre 8-10 giorni sulle bucce e fermenta spontaneamente in lagar di acciaio aperto, nessuna temperatura controllata. Riposa sui lieviti per 9 mesi, dopo la fermentazione malolattica spontanea, in botti francesi usatela 400 litri. Non filtrato.

Descrizione Vino

Rosso con sfumature viola. Un vino elegantemente rustico, ricco di sfumature variegata che vedono il frutto scuro associato e profondi richiami di erbe aromatiche, terrosi, di pelle e balsamici. Ha compattezza il sorso, con un tannino denso e saporito e una rinfrescante vena minerale, quasi ematica.

