

# TAVARES DE PINA

Dao Rufia Tinto | 2018  
VIN0311-18

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS CONVIVIALITY</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.50</b>



## 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.

