

TAVARES DE Pina

Dao Rufia Tinto | 2019
VIN0311-19

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONVIVIALITY
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	11.50

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.

