



O Oenologo Encruzado 2022

Casa da Passarella fait partie des domaines historiques de l'appellation Dao. Le domaine a été fondé en 1892 quelques années avant la formation de l'appellation. Ses vins expriment la complexité et la fraîcheur de la région sur des terroirs de granit à 500 m d'altitude. Au nez on trouve des arômes de fruits blancs, de fruits jaunes et de citron. La bouche est élégante, légère, fruité. C'est un vin volumineux en bouche, à l'acidité vibrante, la finale est longue et persistante.

Producer	Casa Da Passarella
Région	Dão
Volume	75.0 cl.
Cépage	100% Encruzado
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	Macération pré-fermentaire, fermentation en barriques usagées et battonage.
Rijping	Le processus de fermentation spontanée de ce vin a eu lieu dans des cuves béton avec un contact total avec la peau (processus "tantimenta"). 50 % restent un an dans de vieux fûts. Mise en bouteille sans collage ni filtrage.

28,31 €