



Poeira 2018

Poeira raconte l'histoire d'une petite vigne de 3ha exposée au nord, qui permet aux raisins de mûrir plus lentement et qui assure ainsi un vin rouge très complexe et élégant avec une acidité impressionnante, bien atypique de la région du Douro.

Producer	Jorge Moreira (Poeira)
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	field blend
Drinking window	2023-2034
Alc.	14.0%
Vinificatie	en lagares de granite (cuve ouverte) avec longue macération et extraction prudente (les raisins sont foulés au pieds 2 fois par jour).
Rijping	vers la fin de la fermentation le jus est transféré en fût (français de 228 litres, différents tonneliers, 30% fût neuf) ou il reste pendant 18 mois. Embouteillage après collage et légère filtration

45,86 €