



Quinta do Mouro branco 2021 Vinha da Gafaria

Miguel a une vision très traditionnelle de la production de vin et limite donc son recours à la technologie moderne. Pour le pressage, il utilise une véritable antiquité. Souvent, il semble que c'est à Quinta do Mouro que l'on voit le plus beau jus sortir de presse. Tous les vins vieillissent au moins un an dans des fûts de chêne et les meilleures cuvées sont ensuite élevées au moins 3 ans en bouteille. La Vinha da Gafaria, récemment ajoutée à la Quinta Do Mouro, est un vignoble âgé de 40 ans. Le premier vin issu de cette parcelle présente un arôme délicat avec des notes florales. Il est magnifiquement structuré et minéral, avec une longue finale fraîche.

Producer	Quinta do Mouro
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	Arinto, Roupeiro, Rabo D'Ovelha
Drinking window	2024-2032
Alc.	12.5%
Vinificatie	La fermentation a lieu dans des cuves inox. Vers la fin de la fermentation, le vin est transféré dans des fûts en bois.
Rijping	9 mois en fûts de chêne portugais de 300 litres

43,56 €