

Vin Rouge

Massorra - Family Special Wine 2017

Vinification et élevage

Fermentation en cuve de granit traditionnelle avec foulage aux pieds. 24 mois de vieillissement en fûts de chêne français neufs. Avant la mise en bouteille, le vin subit une légère filtration, assurant un superbe équilibre entre le fruit et le bois.

Cépages

Vin naturel produit à base des cépages Touriga Nacional, Tinta Roriz et Sousão, cultivé sur la rive sud du Douro, à Resende.

Arôme et goût

Impressionne au nez par son extraordinaire complexité et sa fraîcheur aromatique de laquelle se détachent des notes de ciste, de fruits sauvages et d'épices. Persistant, engageant et très gastronomique. Période de consommation : 20 ans.

Œnologue

Rui Cunha



Alcool 13,5 % vol.

Acidité fix 6,3

Sucre résiduel < 1,5 g/l

pH 3,48