

## Vin Rouge

### Quinta da Massorra Tinta Roriz 2020

---

#### Vinification et élevage

Fermentation en cuve de granit traditionnelle avec foulage aux pieds. 10 mois de vieillissement en fûts de chêne américain. Avant la mise en bouteille, le vin subit une légère filtration, assurant un superbe équilibre entre le fruit et le bois.

#### Cépages

Vin naturel, issu du cépage Tinta Roriz (100%) cultivé sur la rive sud du Douro, à Resende.

#### Arôme et goût

Grande exubérance fruitée (baies sauvages) et légère touche florale, avec une vive acidité qui donne beaucoup de fraîcheur à l'ensemble. Vigoureux, parfait pour accompagner des plats bien assaisonnés ou un barbecue.

#### Œnologue

Rui Cunha



Alcool 13,5 % vol.

Acidité fix 6,1

Sucre résiduel < 1,5 g/l

pH 3,63

---