

# ESPORÃO RESERVA TINTO 2023

## ALENTEJO DOC BIO 14° 75CL



**75cl**

**Marke**

Esporão

**Alkoholgehalt**

14 %

**Herstellungsprozess**

Die Trauben werden je nach Reifezeitpunkt separat vinifiziert, in Edelstahl-, Beton- oder Marmorbehältern vergoren und durchlaufen anschließend den biologischen Säureabbau. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern (20% neu), gefolgt von mindestens 6 Monaten Flaschenreife.

**Trinktemperatur**

16 °C - 18 °C

**Trinkreife bis**

2036

**Auszeichnungen**

**Vinum , Silber Medaille Punkte**

**Wine Enthusiast , 92 Punkte**

**24.80**

(inkl. MwSt.)