

Lab Reserva BIB 2023

Dyp rubinrød. Aromatisk duft av mørke bær, lakris og noe grønne urter. Bløt, saftig stil, fin fruktighet med mørke bær, fin friskhet, runde tanniner og en flott bærpreget ettersmak.



40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Syrah og 20 % Touriga Nacional



Total avstilkning. Gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker med overpumping system på 28-30 grader, 10 dagers skallmasserasjon før vinen tappes på fat.



Vinen lagres i 8 måneder på 225 liters franske barriques.

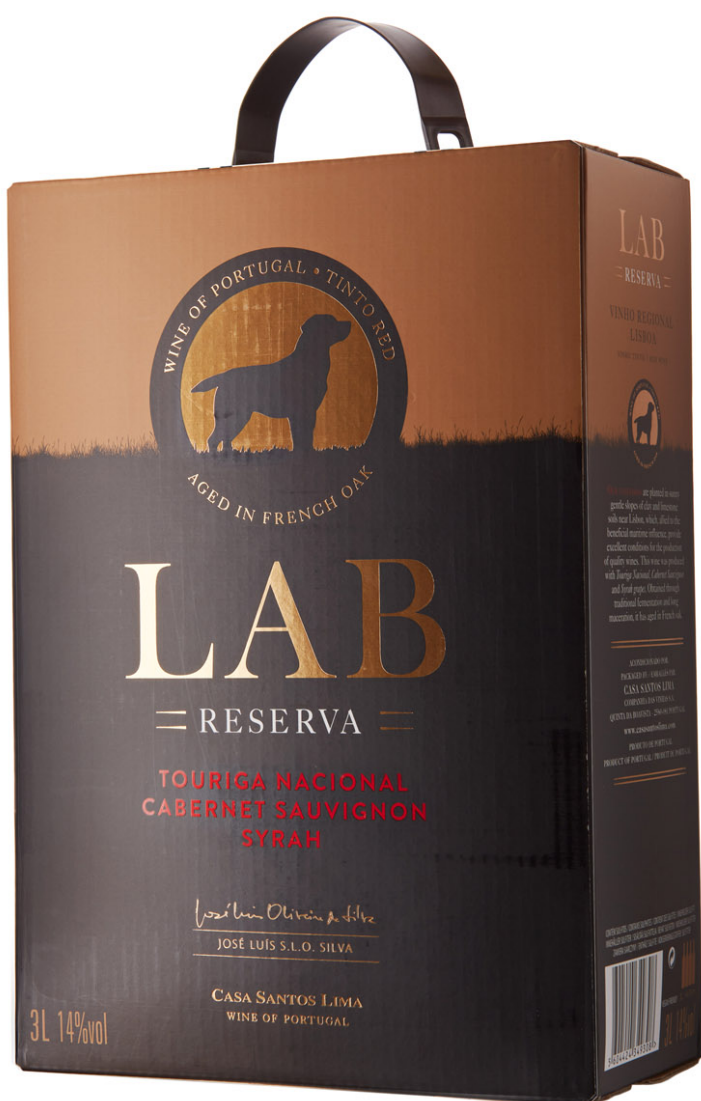
kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

1939606



Produsent Casa Santos Lima	Type Rødvin	Land Portugal	District Lisboa
Sukker (g/l) 7,75	Syre (g/l) 5,6	Volum 300 cl	Ant. i kart. 4