

Casa do Valle Grande Escolha 2016

Produzent: Casa do Valle

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte / Luís Cameira

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Vinho Verde D.O.C. Alvarinho	6	0,75 L				
Alc.: 13,6%						

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer und angeschwemmter sandiger Lehm
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 6,6 g/L RZ: 1,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und in kleinen Behältern mit einem Fassungsvermögen von ca. 20 kg gesammelt. Die Gärung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks zwischen 14 ° C und 16 ° C. Ausbau in Stahl mit Batonage für 3 Monate. Kalte Stabilisierung vor der Abfüllung und Mikrofiltration

Verkostungsnotiz

Farbe: Citrin mit kupferfarbenen Reflexen
Nase: Florales Orangenblütenaroma mit üppigen tropischen Noten mit Passionsfrucht, Melone und Zitrusfrüchten
Gaumen: gute Struktur komplex, frisch und rund. Elegant, lang und belebend.
Passend dazu: Als Aperitif oder zugebackenem Fisch oder Meeresfrüchte, Salate, indische Küche und leichte Gerichte mit Fleischbeilagen.
Trinktemperatur: um 10°C

