

# Casa do Valle Clássico 2016

Produzent: Casa do Valle

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

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Vinho Verde D.O.C.  
Arinto, Alvarinho, Avesso, Azal 6 0,75 L

Alc.: 12,5%

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** sandiger Lehm, Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** zwischen 10 und 45 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: 7,2 g/L RZ: ca. 3,8 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Manuelle Ernte jeder reifen Rebsorte in 20kg Kisten zwischen Ende September und Ende Oktober. Die Trauben werden entrappt und pneumatisch gepresst. Hierbei findet jeweils nur die erste und weichere Pressung Verwendung. Darauf folgt eine kalte Einschwingzeit von 48h bei 10°C. Anschließende Fermentation in temperaturkontrollierten Edelstahl-tanks.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** strohfarben

**Nase:** Zitronen- und Tropenfrüchtearomen

**Gaumen:** sehr frisch und elegant, langanhaltender Abgang

**Passend dazu:** Fischgerichte, Meeresfrüchte, Sushi, Geflügel, Salate, italienische und chinesische Küche oder als Aperitiv

**Trinktemperatur:** 10°C

