

Casa do Valle Rosé 2016

Produzent: Casa do Valle

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

Produktart: Roséwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Vinho Verde D.O.C. 6 0,75 L
Vinhão, Rabo-de-Anho, Sousão

Alc.: 11,7 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Lehm, Ton, Granit
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 7,5 g/L RZ: 12,8 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung wird der Wein unter Zugabe von ein wenig Kohlensäure (unter 1 bar) in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Rot
Nase: frisch, rote Beeren, blumig
Gaumen: Himbeere, Erdbeere und einen Hauch von Minze
Passend dazu: Salate, asiatische Küche
Trinktemperatur: 09°-11°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂= Sulfitgehalt

