

Pape tinto 2011

Produzent: Álvaro Castro

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Dão D.O.C. 50% Touriga Nacional 50% von alten Rebstöcken (Mischpflanzung) Alc.: 13,3% 14 Monate Barrique	6	0,75 L		104		624

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: 20 - 60 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,80 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 58,0 mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung mit temperaturkontrollierter Fermentation bei 28°C-31°C im Edeltank, gefolgt von der Couvaison während 12 Tagen. Der Wein reift darauf für weitere 14 Monaten in Barriques aus Allier-Eiche.

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles leuchtendes Rubinrot
Nase: feine Holznote, moderner kräftiger Stil
Gaumen: große Komplexität, vielschichtig und sehr lang, Frucht und Röstnoten
Passend dazu: Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Ofengerichte
Trinktemperatur: 18°C
Besonderheit: 50% der Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken aus Mischpflanzung

