

Quinta da Pellada tinto 2012

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. 6 0,75 L
25% Touriga Nacional, 25% Jaen
25% Alfrocheiro, 25% von alten Rebstöcken
Alc.: 13,2%
14 Monate Barrique

Über den Weinberg

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

Analysedaten

Säure: 6,03 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 60,0 mg/L

Vinifizierung

Die Fermentation findet bei ca. 28° - 31° C in offenen Stahl-Gärtanks statt gefolgt von der Couvaison während 18 Tagen. Der Wein reift darauf für weitere 14 Monaten in neuen Barriques aus Allier-Eiche.

Verkostungsnotiz

Farbe: intensives Rubinrot
Nase: konzentrierte Aromen von Beerenfrüchten mit feiner Holznote sowie Vanillenoten
Gaumen: komplex, vielschichtig, intensiv und sehr lang
Passend dazu: Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Ofengerichte
Trinktemperatur: 18°C
Besonderheit: 25% der Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken aus Mischpflanzung

