

# Quinta de Saes branco 2016

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Weißwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Dão D.O.C. 6 0,75 L  
Cerceal, Bical, Encruzado, Malvasia Fina

Alc.: 12,4%

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit, Sand, Kalkstein  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 15 - 20 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 6,1 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: 70 mg/L

## Vinifizierung

Die Fermentation verläuft über den langen Zeitraum von 3 Monaten, gefolgt von der Battonage, welche maßgeblich für den Körper, die Mineralität und die perfekt eingebundene Säure des Weines verantwortlich ist.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** kristallklar mit hellgelben Nuancen

**Nase:** mineralisch mit frischen Obstaromen mit einem Hauch von Wiesenblumen

**Gaumen:** Am Gaumen ist er komplex mit einer sehr ausgewogenen Frische, leicht und doch konzentriert. Der lange Abgang ist frisch und erfrischend.

**Trinktemperatur:** 10°C

