

Saes tinto 2015

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Dão D.O.C. 6 0,75 L
Touriga Nacional, Alfrocheiro,
Tinta Roriz, Jaen
Alc.: 12,8%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand und Ton
Ø Alter der Rebstöcke: 15 - 35 Jahre
Ø Ertrag:

Analysedaten

Säure: 5,7 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 28,0 mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung mit temperaturkontrollierter Fermentation unter 30°C, reift der Wein für weitere 8 Monate in Eichenholzfässern (Zweitbelegung).

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles leuchtendes Rot
Nase: intensive und komplexe Aromen von roten Früchten und Gewürzen
Gaumen: Moderner und kräftiger Stil. Furchtaromen mit Röstnoten. Gute Struktur und gut eingebundenen Tanninen. Sehr ausgewogen mit großer Komplexität.
Trinktemperatur: 18°C

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

