

# Mar Da Palha tinto 2011

Produzent: Quinta de Chocapalha

verantwortliche(r) Önologe(n): Sandra Tavares da Silva

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Lisboa  
Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca

Alc.: 14,0 %

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltiger Ton  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 20 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: 5,8 g/L      RZ: 2,0 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die zuvor entrappten Trauben durchlaufen vor der Fermentation einen Mazerationsprozess bei niedrigen Temperaturen über 24 h. Die Fermentation findet kontrolliert unter 25°C während 10 Tagen in Edelstahltanks statt. Die Milchsäuregärung und der weitere Reifeprozesses verlaufen in französischen Eichenfässern während 20 Monate mit anschließender Abfüllung in die Flaschen.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** tiefes Violett

**Nase:** Reiches Bouquet mit Noten von würzigen Brombeeren, Johannisbeeren und Pflaumen.

**Gaumen:** Reif und ausgewogen mit Aromen von Pflaumen und Brombeeren, mit herzhaften Noten, seidig und mit sehr feinen Tanninen im Abgang.

**Passend dazu:** -

**Trinktemperatur:** 14°-16°C

