

Mar Da Palha rose '16

Produzent: Quinta de Chocapalha

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

Produktart: Roséwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

Lisboa 6 0,75 L
Tinta Roriz, Touriga Nacional

Alc.: 13,0 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Ton
Ø Alter der Rebstöcke: 23 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 5,9 g/L RZ: 1,2 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Fermentation findet während 28 Tagen in niedrig temperierten Stahltanks statt. Der Wein verbleibt 5 Monate in Kontakt mit den Hefen bevor er in Flaschen abgefüllt wird

Verkostungsnotiz

Farbe: Intensiv lachsfarben

Nase: Reiches Bouquet mit Noten von Erdbeeren und würzigen Brombeeren.

Gaumen: Ausgewogen mit Aromen von Erdbeeren und Brombeeren, intensiv und frisch mit langem Abgang.

Passend dazu: -

Trinktemperatur: -

