

Ataíde Semedo Reserva tinto 2009

Produzent: Ataíde Semedo

verantwortliche(r) Önologe(n): Ataíde Semedo

Produktart: Rotwein

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

Bairrada D.O.C. 6 0,75 L
Baga, Touriga Nacional

Alc.: 14,5%
6 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 6 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: - g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Fermentation findet in kleinen Lagares (offene Granitgärtanks mit 4000 Liter Fassungsvermögen) während der Zeit von 6-7 Tagen statt. Darauf folgen 5 Monate Ausbau in neuen Eichenholzfässern und weitere 3 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles leuchtendes Rot bis fast Schwarz
Nase: reife Wldfrüchte mit feiner Kräuternote und einem Hauch Vanille
Gaumen: komplex und intensiv, dabei ausgewogen und lang im Abgang
Passend dazu: Gegrilltes Fleisch, Wild, Lamm
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Besonderheit: Es wurden nur 1.500 Flaschen produziert