

Casa do Valle Homenagem Reserva 2012

Produzent: Casa do Valle

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte / Luís Cameira

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Vinho Regional Minho 6 0,75 L
Sousão, Merlot, Touriga Nacional

Alc.: 12,5 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 30 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

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

Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und in kleinen Behältern mit einem Fassungsvermögen von ca. 20 kg gesammelt. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert bei 16°C-20°C in INOX-Stahltanks. Der Wein reift daraufhin für weitere 12 Monate, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotiz

Farbe: bordeauxfarben mit lila Tönung
Nase: frisch und blumig mit einem Hauch Vanille
Gaumen: schwarze Früchte, etwas Graphit mit frischer Säure. Im Abgang mineralisch mit guter Länge
Passend dazu: Fleischgerichte, gegrillter Fisch, Reisgerichte
Trinktemperatur: 16°-18°C

