

# Carrocel tinto 2008

Produzent: Álvaro Castro

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Rotwein

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

Dão	6	0,75 L		-		-
-----	---	--------	--	---	--	---

Touriga Nacional

Alc.: 13,0%

14 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit, Sand, Kalkstein

**Ø Alter der Rebstöcke:** -

**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 4,95 g/L      RZ: - g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: 26,0 mg/L

## Vinifizierung

Die Vinifizierung findet in den traditionellen Lagares (offene Granitgärbecken) statt, wobei hier speziell, der Wein - wie bei einem Karrusell - von Lagar zu Lagar rotiert, also von einem ins andere Becken transferiert wird, was dem Wein eine bemerkenswerte Frische verleiht.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** tiefdunkles Rot bis fast Schwarz

**Nase:** Aromen von Veilchen (typisch für Touriga Nacional) und roten Beerenfrüchten

**Gaumen:** überwältigende Aromenvielfalt mit eleganter Frische und anhaltender Länge

**Passend dazu:** Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Ofengerichte, Lamm, edler Käse

**Trinktemperatur:** 18°C

**Besonderheit:** wird nur in besonders guten Jahrgängen produziert

