

Quinta de Saes Reserva branco 2015

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Dão D.O.C. 6 0,75 L
Encruzado, Cerceal, Bial

Alc.: 13,0%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: 15 - 45 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 6,12 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 58,0 mg/L

Vinifizierung

Die Fermentation verläuft über den langen Zeitraum von 2 Monaten, gefolgt von der Battonage (3 Monate), welche maßgeblich für den Körper, die Mineralität und die perfekt eingebundene Säure des Weines verantwortlich ist.

Verkostungsnotiz

Farbe: kristallklar mit hellgelben Nuancen
Nase: Aromatisch mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, sowie mineralische Noten
Gaumen: körperreich, komplex, fruchtig und frisch, vielschichtig mit viel Eleganz und Länge im Abgang
Passend dazu: Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbfleisch
Trinktemperatur: 10°C

