

Quinta de Saes Reserva tinto 2013

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Dão D.O.C. 6 0,75 L

30% Touriga Nacional, Alfrocheiro

70% Vinha Velha (Mischpflanzung)

Alc.: 13,2%

24 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand, Kalkstein

Ø Alter der Rebstöcke: 15 - 40 Jahre

Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,8 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 58,0 mg/L

Vinifizierung

Nach sorgfältiger Auswahl des Lesegutes sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller findet die Fermentation in offenen Edelstahl tanks statt. Der Wein reift für weitere 24 Monate in Alliereichenholzfässern in Zweitbelegung.

Verkostungsnotiz

Farbe: Rubinrot

Nase: Reife Beerenfrüchte, Gewürze und feine Röstaromen

Gaumen: Elegant und weich, gut integrierte Tannine, mit lebendiger Frische, lang und nachhaltig im Abgang

Passend dazu: Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Pasta

Trinktemperatur: 18°C

Besonderheit: 70% der Trauben stammen aus Mischpflanzung

