

Quinta de Saes rosé 2016

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Roséwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Dão D.O.C. 6 0,75 L

Alfrocheiro, Baga

Alc.: 12,5%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand, Kalkstein

Ø Alter der Rebstöcke: 15 - 45 Jahre

Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,78 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 58,0 mg/L

Vinifizierung

Manuelle Ernte der Trauben in Kisten. Anschließend eine kurze Mazeration und langsame Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 14°C bis 17°C, um die Eleganz und aromatischen Eigenschaften zu erhalten.

Verkostungsnotiz

Farbe: hellrot bis lachsfarben

Nase: Mineralisch mit tropischen Fruchtnoten

Gaumen: Glatt und frisch am Gaumen mit einer eleganten Frucht-Säure Balance, die einen ziemlich langen Abgang bietet.

Passend dazu: asiatische Gerichte, Sushi, frische Blattsalate

Trinktemperatur: 10°C

