

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 6 0,75 L
Gouveio, Viosinho, Rabigato

Alc.: 13,0%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: über 20 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,8 g/L RZ: 3,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden in 22 kg Kunststoff-Boxen zum Weingut transportiert. Bei der Ankunft in der Kellerei werden sie auf einem Sortiertisch streng geprüft. Die Trauben werden anschließend entrappt und dann gepresst. Der Most verbleibt für 48h bei 8°C in Edelstahltanks. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 14°C für 30 Tage.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Zitronengelb
Nase: lebhafte Aromen von Zitrusfrüchten und zarten Noten von Orangenblüten
Gaumen: ausgezeichnetes Volumen und eine Textur, die durch lebendige Mineralität unterstrichen wird. Der Abgang ist frisch, ausgewogen und lang anhaltend.
Passend dazu: Fisch und Meersfrüchte
Trinktemperatur: 8°-10°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

