

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Roséwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 6 0,75 L
Touriga Nacional , Tinta Roriz

Alc.: 12,5%

Über den Weinberg

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

Analysedaten

Säure: 5,2 g/L RZ: 1,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden in 22kg Plastikbox zum Weingut transportiert. Vor der weiteren Verarbeitung werden die Trauben selektiert. Die Trauben werden anschließend in die Presse geschickt, wo sie 8 Stunden lang einer Hautmazeration unterzogen werden. Danach werden die Trauben sanft gedrückt. Der Saft wird in Edelstahltanks überführt, wo er für 48 Stunden bei 8 ° C bleibt. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 14 ° C für 15 Tage. Zur Reifung bleibt der Wein 3 Monate in Edelstahltanks mit gelegentlichem Rühren der Hefe.

Verkostungsnotiz

Farbe: helle Lachsfarbe

Nase: Intensiv in der Nase, mit frischen Wildbeerenfruchtaromen und zarten Blumennoten.

Gaumen: Ansprechender Start, der zu einem eleganten Wein führt, mit gutem Volumen im Mund und hervorragender Mineralität. Das ist ein verführerischer, ausgewogener Wein mit einem harmonischen, erfrischenden Abgang.

Passend dazu: -

Trinktemperatur: -

