

Quinta do Crasto Maria Teresa tinto 2013

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Douro D.O.C.	3/6 HK	0,75 L	-	-	-	-
--------------	--------	--------	---	---	---	---

Mischpflanzung mit bisher 43 identifizierten Rebsorten

Alc.: 14,5 %

20 Monate Barrique 85% französische Eiche 15% amerikanische Eiche

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: über 100 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 4,8 g/L RZ: 1,3 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden handgepflückt und in kleinen Plastikboxen (max 22 kg) gesammelt. Bevor die Trauben sanft entrappt werden, findet eine Auslese der besten Trauben statt. Die erste Fermentation erfolgt in offenen Tanks nachdem nach traditioneller Art die Trauben mit den Füßen zu Saft getreten werden. Die weitere Fermentation findet unter temperaturkontrollierten Bedingungen in offenen Edelstahltanks für 7 Tage statt. Zu guter Letzt reift der Wein für 20 Monate in kleinen französischen und amerikanischen Barriques von 225 Litern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Opaque mit tiefen violetten Reflexen.

Nase: Sehr intensiv und eleganten Aromen nach Waldbeerenfrüchten und Cistus sowie frischen Gewürznoten. Große Komplexität, Tiefe und Ausdauer in der Nase.

Gaumen: Frisch und elegant am Anfang. Gutes Volumen und eine feste Struktur. Fein strukturierte seidige Tannine. Am Gaumen zeigen sich deutliche und komplexe Waldbeerenaromen und ein Hauch von Cistus, sowie frischen Gewürzen. Angenehm und lang anhaltender Abgang.

