

# Quinta do Crasto Tinta Roriz tinto 2014

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 3/6 HK 0,75 L  
100% Tinta Roriz

Alc.: 14,5%  
16 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 34 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 4,7 g/L RZ: 1,8 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - 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 10 Tage statt. Zu guter Letzt reift der Wein für 16 Monate in kleinen französischen Barriques von 225 Litern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles Rot

**Nase:** Ausdrucksstark und intensiv in der Nase, mit Aromen roter Früchte und frische Noten von Cistus, an Menthol erinnernd.

**Gaumen:** Inentsiver Beginn, der zu einem üppigen Wein mit kräftigen, aber eleganten Tanninen führt. Die Aromen der roten Frucht harmonieren gut dazu. Dies ist ein verführerischer Wein, mit anhaltendem und ausgewogenen Abgang - besonders mit den dazu passenden Speisen.

**Passend dazu:** vielerlei edle Fleischgerichte, Wild, Lamm, Foie Gras, Ente

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO<sub>2</sub>: Sulfitgehalt

