

Vinha da Ponte tinto 2014

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 3 HK 0,75 L
Old Vines

Alc.: 14,5%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: 99 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,5 g/L RZ: 1,8 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben stammen aus dem Weinberg Vinha da Ponte und werden in Kunststoffboxen zur Kellerei transportiert, wo sie bei der Ankunft sorgfältig auf einem Sortiertisch überprüft werden. Die Trauben werden dann zunächst in einem traditionellen Steinbehälter ("lagar") mit Füßen schonend gepresst. Danach erfolgt die Gärung unter strenger Temperaturkontrolle für 7 Tage in offenen Edelstahltanks. In neuen französischen Eichenfässern findet die Reifung über 20 Monate statt.

Verkostungsnotiz

Farbe: tiefes Violett

Nase: Komplexe und intensive nach frischen Beerenfruchtaromen, elegant floralen Noten und einem Hauch von frischen Gewürzen

Gaumen: Eleganter Anfang der sich zu einem voluminösen und kraftvollen Aroma führt, kombiniert mit feinstrukturierter Tanninen und frischer Beerenfrucht. Der Abgang ist anhaltend und ausgewogen.

Trinktemperatur: 16°-18°C

Besonderheit: Ein charmanter und unverwechselbarer Wein, der sich über viele Jahre in der Flasche entwickeln wird.

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

