

Monte Velho tinto 2015

Produzent: Herdade do Esporão

verantwortliche(r) Önologe(n): David Baverstock / Luís Patrão

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Regional Alentejano	6	0,75 L	7,8 kg	125	996 kg	750
Trincadeira / Aragonês / Touriga Nacional/ Syrah	12	0,375 L	8,2 kg	108	909 kg	1296
Alc.: 13,5%						

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit / Schiefer / Lehm
Ø Alter der Rebstöcke: 15 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 6,60 g/L RZ: 1,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Nach dem Entrappen und einer Ruhephase erfolgt das Pressen der Trauben. Dann die temperaturkontrollierte Fermentation in Inox-Stahltanks gefolgt von der malolaktischen Fermentation. 6 Monate Reifezeit im Stahltank und teilweise in amerikanischen Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Klares Rubinrot
Nase: Aromen von roten und dunklen Beeren und einer feinen Erdnote.
Gaumen: Frisch und elegant mit guter Fruchttiefe, schön strukturiert.
Passend dazu: kräftige Fleischgerichte, Käseplatte
Trinktemperatur: 16°-18°C

