

Casa do Valle seco 2010

Produzent: Casa do Valle

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte

Produktart: Weißwein

| Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. | VE | Inhalt | Gewicht / VE | VE / Palette | Gewicht / Palette | Flaschen / Palette |
|--|----|--------|--------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Vinho Verde D.O.C. Azal, Arinto, Loureiro | 6 | 0,75 L | 8,3 kg | 100 | 840 | 600 |

Alc.: 12,5%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Lehm, Ton, Granit
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 6,00 g/L RZ: ca. 1,60 g/L TE: 16,9 g/L SO₂: 97,0 mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung der einzelnen Rebsorten - jede für sich - folgt das Erstellen der Cuvée. Entspricht das Ergebnis den Vorstellungen des Kellermeisters, wird der Wein unter Zugabe von ein wenig Kohlensäure (unter 1 bar) in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotiz

Farbe: strohfarben
Nase: frisch, zitrisch, blumig
Gaumen: Zitrus, erfrischend, rund und weich, trocken
Passend dazu: leichte Fischgerichte, Salate oder als Aperitiv
Trinktemperatur: 09°-11°C

