

Quinta de Saes Reserva tinto 2008

Produzent: Álvaro Castro - Quinta de Saes

verantwortliche(r) Önologe(n): Álvaro Castro

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Dão D.O.C. Tinta Roriz, Touriga Nacional, Alfrocheiro	6	0,75 L		104		624

Alc.: 13,5%

16 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit, Sand, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: -
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,90 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 38,0 mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung mit temperaturkontrollierter Fermentation bei 28°, reift der Wein für weitere 16 Monate in Eichenholzfässern - 50% in Zweitbelegung und 50% in neuen Barriques.

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles leuchtendes Rot
Nase: Reife Beerenfrüchte, Gewürze und feine Röstaromen
Gaumen: Elegant und weich, gut integrierte Tannine, mit frischer Säure, lang im Abgang
Passend dazu: Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Ofengerichte
Trinktemperatur: 18°C
Besonderheit: 45% der Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken

