

Saes tinto 2010

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, Jaen Touriga Nacional, Alfrocheiro Alc.: 13,5%	6	0,75 L		104		624

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: -
Ø Alter der Rebstöcke: -
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,80 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: 36,0 mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung mit temperaturkontrollierter Fermentation bei 28°, reift der Wein für weitere 8 Monate in Eichenholzfässern (Zweitbelegung).

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles leuchtendes Rot
Nase: würzig mit Aromen von reifen Früchten und feiner Toastnote
Gaumen: Elegant, jugendliche Frucht mit reifen Tanninen
Passend dazu: Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, Ofengerichte
Trinktemperatur: 18°C

