

# Zebro tinto 2009

Produzent: Calha do Grou

verantwortliche(r) Önologe(n): Paulo Laureano

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Regional Alentejano Castelão, Cabernet Sauvignon, Syrah	6	0,75 L	-	100	-	600

Alc.: 14,0%

6 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit / Ton / Lehm

**Ø Alter der Rebstöcke:** k.A.

**Ø Ertrag:**

## Analysedaten

Säure: 5,10 g/L      RZ: - g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Fermentation findet temperaturkontrolliert in horizontal gelagerten, rotierendenahltanks statt.  
Nach diesem Prozess reift der Wein für 6 Monate in kleinen Eichenholzfässern mit einem Volumen von 225 Litern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles rot mit hellem Schimmer

**Nase:** rote Fruchtaromen mit einem Hauch feiner Gewürze und Vanille

**Gaumen:** jugendliche Frische mit dunklen Beerenaromen und feinen Holznoten im Abgang

**Passend dazu:** allerlei Fleischgerichte, Deftiges, reifer Käse

**Trinktemperatur:** 15°-16°C

**Besonderheit:** Goldmedaille bei MUNDUS Vini Biofach Deutschland 2011

