

# Herdade de Pegos Claros Primo tinto 2015

Produzent: Herdade de Pegos Claros

verantwortliche(r) Önologe(n): *Bernardo Cabral*

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE	Inhalt
DOP Palmela	6
Castelao, Tintinha	0,75 L
12 Monate Barrique	
Alc.: 14,0 %	

## Über den Weinberg

<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	-
<b>Ø Alter der Rebstöcke:</b>	90 Jahre
<b>Ø Ertrag:</b>	-

## Analysedaten

Säure: 4,6 g/L	RZ: 1,2 g/L	TE: - g/L	SO <sub>2</sub> : - mg/L
----------------	-------------	-----------	--------------------------

## Vinifizierung

Die Trauben werden handgeerntet und in 20Kg Kisten transportiert. Die Fermentation findet in neuen französischen Eichenfässern (500 Liter) statt, wobei an 50% der Trauben der Stiel belassen wird. Anschließende Reifung für 12 Monate in den gleichen Fässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles Rot

**Nase:** sehr elegant, Aromen von schwarzen Pflaumen, reifen roten Früchten, Minze, Mokka und Tabak.

**Gaumen:** Vollmundig, mit schöner Säure und lebendigen Tanninen. Sehr langer und anhaltender Abgang

**Passend dazu:** gegrilltes Fleisch, Eintöpfe und Hartkäse.

**Trinktemperatur:** 17°-18°C

