

Herdade de Pegos Claros Reserva tinto 2014

Produzent: Herdade de Pegos Claros

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

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE

Inhalt

DOP Palmela
Castelao
12 Monate Barrique
Alc.: 13,7 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: -
Ø Alter der Rebstöcke: 60 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 4,7 g/L RZ: 1,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden handgeerntet und nach traditioneller Art mit den Füßen zu Saft getreten. Die Fermentation findet in den Lagares (offene Granitgärtanks) statt. Anschließende Reifung für 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles rot

Nase: Aromen von Brombeeren, roten Johannisbeeren und ein Hauch von Menthol, komplex mit leichter Vanille-, Röst- und Tabaknoten

Gaumen: weiche, ausgeglichene Tannine und sehr schöner Säure.

Passend dazu: Fleisch, gegrilltes Fleisch und gebratener Fisch

Trinktemperatur: 17°-18°C

