

# Herdade de Pegos Claros Rosé 2017

Produzent: Herdade de Pegos Claros

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

Produktart: Roséwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

DOP Palmela 6 0,75 L  
Castelao  
5 Monate Barrique  
Alc.: 12,5 %

## Über den Weinberg

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

## Analysedaten

Säure: 5,0 g/L RZ: 0,6 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben werden handgeerntet und in 25 Kg Kisten transportiert. Teilfermentation findet in gebrauchten französischen Eichenfässern (20%) statt, der Rest fermentiert in Edelstahltanks.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** lachsfarben  
**Nase:** Fruchtiges Aroma mit einem Hauch von roten Beeren und Johannisbeeren.  
**Gaumen:** Balance zwischen erfrischender Säure und milder Struktur.  
**Passend dazu:** Sushi, Fisch und Salate  
**Trinktemperatur:** -

