

Perescuma N°1 tinto 2015

Produzent: Perescuma

verantwortliche(r) Önologe(n): Joana Silva Lopes, Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE

Inhalt

Regional Alentejo
6
0,75 L
Touriga Nacional, Syrah,
Cabernet Sauvignon
Alc.: 15,0 %
18 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton/Lehm
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre
Ø Ertrag:

Analysedaten

Säure: 5,4 g/L RZ: 1,3 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben wurden manuell in kleinen Kisten von 15 kg geerntet und an einem Tisch am Eingang des Kellers ausgewählt. Die Syrahtrauben wurden 3 Tage lang bei 6 ° C vorfermentiert. Die Fermentation erfolgte in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle. Malolaktische Gärung in französischen Eichenfässern. Ausbau für 18 Monate in neuen (80%) und gebrauchten (20%) französischen Eichenfässern .

Verkostungsnotiz

Farbe: kräftiges Rubinrot

Nase: Intensive Frucht, Brombeere und Pflaume

Gaumen: Komplexes Aroma nach reifen Früchten, mit schönen integrierten Holznoten. Die Tannine sind weich und geschmeidig, was ihm einen samtigen, eleganten und harmonischen Charakter verleiht. Lang und anhaltend im Abgang.

Passend dazu: würzige Fleischgerichte, Wild

Trinktemperatur: 16°-18°C

