

# Monte Velho tinto 2013

Produzent: Herdade do Esporão

verantwortliche(r) Önologe(n): David Baverstock / Luís Patrão

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Regional Alentejano	6	0,75 L	7,8 kg	125	996 kg	750
Trincadeira / Aragonês / Touriga Nacional/ Syrah	12	0,375 L	8,2 kg	108	909 kg	1296
Alc.: 13,5%						

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit / Schiefer / Lehm  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 15 Jahre  
**Ø Ertrag:** 50 hl / ha

## Analysedaten

Säure: 6,50 g/L      RZ: 2,20 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Nach dem Entrappen und einer Ruhephase erfolgt das Pressen der Trauben. Dann die temperaturkontrollierte Fermentation in Inox-Stahltanks gefolgt von der malolaktischen Fermentation. 6 Monate Reifezeit im Stahltank und teilweise in Eichenfässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Klares Rubinrot  
**Nase:** Aromen von roten Beeren und einer feinen Gewürznote, komplex und subtil.  
**Gaumen:** Satte Aromen von reifen Beeren mit Tiefe und einer weichen Tanninstruktur  
**Passend dazu:** kräftige Fleischgerichte, Käseplatte  
**Trinktemperatur:** 16°-18°C

