

# Alandra 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
Vinho de Mesa (Alentejo) Moreto / Castelão / Trincadeira	6	0,75 L	7,3 kg	125	935 kg	750
Alc.: 13,0%	12	0,375 L	8,2 kg	108	911 kg	1296

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit / Schiefer / Lehm  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 10 Jahre  
**Ø Ertrag:** 50 hl / ha

## Analysedaten

Säure: 6,20 g/L      RZ: 2,00 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Nach dem Entrappen und dem Anpressen des Lesegutes, erfolgt die temperaturkontrollierte Fermentation in Inox Stahltanks. Danach erfolgt das Pressen der Trauben und die malolaktische Fermentation für 4 Monate in Stahltanks.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot.  
**Nase:** Jugendliches Aroma mit Anklängen von reifen roten Früchten  
**Gaumen:** Jung, frisch und harmonisch mit feinen Fruchtaromen.  
**Passend dazu:** Schweinefleisch, gegrilltes Fleisch und gegrillter Fisch. Pasta, Pizza, junger Gouda.  
**Trinktemperatur:** 14°-16°C

