

Casa do Valle seco 2014

Produzent: Casa do Valle

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Vinho Verde D.O.C. Azal, Arinto, Loureiro	6	0,75 L	8,3 kg	100	840	600

Alc.: 12,0%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Lehm, Ton, Granit
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 6,7 g/L RZ: ca. 2,3 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung der einzelnen Rebsorten - jede für sich - folgt das Erstellen der Cuvée. Entspricht das Ergebnis den Vorstellungen des Kellermeisters, wird der Wein unter Zugabe von ein wenig Kohlensäure (unter 1 bar) in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotiz

Farbe: strohfarben
Nase: frisch, zitrisch, blumig
Gaumen: Zitrus, erfrischend, rund und weich, trocken
Passend dazu: leichte Fischgerichte, Salate oder als Aperitiv
Trinktemperatur: 09°-11°C

