

# Casa do Valle Adamado 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  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 20 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: 6,7 g/L      RZ: 11,5 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - 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, fruchtige Süße, erfrischend, rund und weich  
**Passend dazu:** leichte Fischgerichte, Salate oder als Aperitiv  
**Trinktemperatur:** 09°-11°C

