

Casa do Valle Rosé 2014

Produzent: Casa do Valle

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Duarte

Produktart: Roséwein

| Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. | VE | Inhalt | Gewicht / VE | VE / Palette | Gewicht / Palette | Flaschen / Palette |
|--------------------------------|----|--------|--------------|--------------|-------------------|--------------------|
|--------------------------------|----|--------|--------------|--------------|-------------------|--------------------|

| | | | | | | |
|------------------------------|---|--------|--------|-----|-----|-----|
| Vinho Verde D.O.C. Vinhão | 6 | 0,75 L | 8,3 kg | 100 | 840 | 600 |
|------------------------------|---|--------|--------|-----|-----|-----|

Alc.: 11,0%

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: 7,1 g/L | TE: - g/L | SO ₂ : - mg/L |
|----------------|-------------|-----------|--------------------------|

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung wird der Wein unter Zugabe von ein wenig Kohlensäure (unter 1 bar) in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Rot
Nase: frisch, rote Beeren, blumig
Gaumen: Himbeere, Erdbeere und einen Hauch von Minze
Passend dazu: Salate, asiatische Küche
Trinktemperatur: 09°-11°C

