



# Expertise

## Quid pro Quo Reserva 2019

Artikelnummer: PR0046  
VE: 6  
Füllmenge: 0,75 l  
Art: Rotwein  
  
Land: Portugal  
Region: Alentejano  
Hersteller: Casa Santos Lima  
  
Geschmack: Trocken  
Alkohol: 14.5 % Vol

Rebsorten:

Touriga Nacional, Petit Verdot

Farbe:

Tiefe rubinrote Farbe

Vinifizierung:

Auswahl der besten Trauben des Jahrgangs. Die zuvor entrappten Trauben durchlaufen 24 Stunden lang eine vorfermentierende Mazeration bei niedrigen Temperaturen. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks mit Temperaturregelung bis 28°C für 14 Tage. Der Wein reift anschließend 14 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer neuer Eiche.

Beschreibung:

Ein wahrhaft duftender und aromatischer Wein voller Lavendel und roten, dunklen und vollreifen Früchten. Ein ganz besonderer Wein: vollmundig, fleischig und komplex. Die Frucht ist dicht und samtig. Ein Wein voller Charme und Eleganz, der sich perfekt für besondere Anlässe eignet.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Ziegenkäse, Antipasti, Wild, Reifer Käse, Lamm,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 14 Monate
Säurearm: nein	Barrique
	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Casa Santos Lima, Quinta da Boavista, 2580-081 Aldeia Galega da Merceana, Portugal

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

**COPITO**<sup>®</sup>  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62  
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de  
www.copito.de