



Expertise

Vale da Raposa Sousao 2018

EAN-Code: 5 605063 411173

Artikelnummer: PR0051

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Portugal

Region: Douro

Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Trocken

Alkohol: 15 % Vol

Restzucker: 0.7 g/l

Säure: 5.3 g/l

Rebsorten:

100% Sousão

Farbe:

Tiefe rubinrote Farbe

Vinifizierung:

23 Monate Fassreife: 50% in neuer französischer Eiche und 50% im gebrauchter französischer Eiche. 30 Minuten vor dem Servieren öffnen. Vollständige Entrappung. 8 Tage Gärung mit Temperaturkontrolle + 2 Tage Mazeration.

Beschreibung:

Reinsortiger Sousao mit intensivem Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und Balsam. Frisch und ausgewogen mit fester Struktur und gut integrierten Tanninen. Mundfüllend, weich und mit subtilen Schiefernoten. Langer Abgang. Ein harmonischer Rotwein für Liebhaber kraftvoller Weine.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Gegrilltes, Reisgerichte, Wild, Reifer Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 23 Monate

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Alves de Sousa, Quinta da Gaivosa, Pousada da Cumieira, Apartado 15, 5030-055 Santa Marta de Penaguião, Portugal

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
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