



Expertise

Rosé da Gaivosa 2022

EAN-Code: 5 605063 320222

Artikelnummer: PE0007

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Roséwein

Land: Portugal

Region: Douro

Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 6 g/l

Rebsorten:

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão

Farbe:

Lachsrosa

Vinifizierung:

Alter der Weinberge: über 20 Jahre. Vollständiges Abbeeren, sanftes Drücken, sorgfältige Klärung des Mostes, Gärung bei 16 °C für 12 Tage (50% in Edelstahltanks und 50% in gebrauchten französischen Eichenfässern aus dem 2. Jahr). Reife: 6 Monate auf der Feinhefe mit „Battonage“ (50% in Edelstahl) und 50 % in gebrauchten französischen Eichenfässern aus dem 2. Jahr.

Beschreibung:

Das Bouquet wird bestimmt von Himbeer- & Walderdbeernoten mit einem Hauch von weißem Pfeffer und Lavendel. Am Gaumen einhüllend, voller Frische und Finesse. Im Abgang lang und mit Tiefe. Ein Rosé von großer Klasse und Eleganz, mit einer betörenden Harmonie und einem herausragenden Alterungspotential.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Meeresfrüchte, Salat, Geflügel, Lachs,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 6 Monate

Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

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