



Expertise

Cazas Novas Colheita 2022

EAN-Code: 5 600243 339018

Artikelnummer: PW0027

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Portugal

Region: Vinho Verde

Hersteller: Cazas Novas

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13.5 % Vol

Restzucker: 3.3 g/l

Säure: 6 g/l

Rebsorten: 100% Avesse

Farbe: Zitronengelbe Farbe

Vinifizierung: Manuelle Ernte in 25-kg-Körbe. Entrappt, leicht gepresst, 48 Stunden ruhen lassen. Gärung mit Temperaturkontrolle (niedrige Temperaturen) für 18 Tage in Edelstahlfassern. Reifung sur lies für 4 Monate mit Batonnage.

Beschreibung: Ein frischer und jugendlicher Vinho Verde mit blumigen und weißen Fruchtnoten. Am Gaumen frisch, elegant mit Komplexität, Volumen und Mineralität. Belebende Säure und mittlerer Körper mit guter Textur.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Fisch, Helles Fleisch, Meeresfrüchte, Salat, Käse,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Cazas Novas, Rua Casal de Ventuzela N.44, 4770-350 Mogege, Vila Nova de Famalicão, 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