



Expertise

Porto Quinta da Gaivosa Vintage 2017 2017

Artikelnummer: ZE0050
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Portwein rot

Land: Portugal
Region: Douro
Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Süß
Alkohol: 19.5 % Vol
Restzucker: 105 g/l
Säure: 4.7 g/l

Rebsorten: Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca
Farbe: dunkles Rubinrot
Vinifizierung: Gärung durch heimische Hefen bei einer Temperatur zwischen 24-28°C für 5 Tage. Stoppung des Gärprozesses mit hochwertigem Aguardente, anschließend für 2 Jahre in Stahlbottichen gereift.
Beschreibung: Dieser junge Vintage Port besticht durch seine üppige Aromatik. Ein Duft nach getrockneten Dörripflaumen, dunkler Schokolade und Brombeeren mit Anklängen von Graphit und Veilchen. Elegant und komplex, mit hohem Alterungspotenzial, aber auch in den jungen Jahren bereits ein absoluter Genuss.
Trinktemperatur: 13°C - 15°C
Speiseempfehlung: Als Aperitif, Tapas, Desserts,

| | |
|--------------|---------------------|
| Bio: nein | Holzausbau: ja |
| Vegan: nein | Reifegrad: Vintage |
| Säurearm: ja | 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