



Expertise

Porto Alves de Sousa Vintage 2017 2017

Artikelnummer: ZE0052
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Portwein rot

Land: Portugal
Region: Douro
Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Süß
Alkohol: 19.5 % Vol
Restzucker: 90 g/l
Säure: 4.4 g/l

Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão
Farbe: dunkles Rubinrot
Vinifizierung: Gärung durch heimische Hefen bei etwa 22-24°C für einige Tage, anschließende Unterbrechung des Gärprozesses durch hochprozentiges Aguardente. 2 Jahre Ausbau in Fässern französischer Eiche
Beschreibung: Definitiv ein Portwein für die nächsten Jahre! Ein bestechender Duft nach getrockneten Feigen, Nougat und Sauerkirsche, mit Anklängen von Orangenzeste und Dörrobst machen ihn zu einem wahren Gaumenschmeichler. Ein sehr ausgewogener und in sich ruhender Portwein mit seidiger Textur und langem Finish.
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