



# 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