



Expertise

Cigarra Tinto 2020

Artikelnummer: PR0045
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Portugal
Region: Lisboa
Hersteller: Casa Santos Lima

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13 % Vol
Restzucker: 8.72 g/l
Säure: 5.6 g/l

Rebsorten: 30% Camarate, 30% Castelão, 30% Touriga Nacional, 10% Trincaderra
Farbe: Rubinrote Farbe
Vinifizierung: Pressen nach vollständiger Abbeerung. Gärung in 26.500 Liter Fässern mit programmierbarem Umpumpsystem und Temperaturregelung von 28 °C - 30 °C. Mazeration mit Hautkontakt und (untergetauchter) Deckel für 28 Tage. Drei bis vier Monate Reifung in Eichenfässern.

Beschreibung: Das Bouquet ist verführerisch schön und herrlich aromatisch mit Noten von reifen schwarzen Früchten mit einem Hauch von Vanille. Hergestellt ausschließlich aus heimischen Rebsorten sowie anschließenden 3-4monatigem Ausbau im Eichenholz, präsentiert sich dieser süffige Rotwein fruchtig, einladend und sehr weich am Gaumen. Die konzentrierten roten Fruchtaromen überzeugen, das Cuvee ist schön ausbalanciert mit perfekt eingebundenen Eichennoten und einer animierenden, aber dezenten Säure. Die frischen, feinen Tannine überzeugen auch im Finale.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Antipasti, Wild, Reifer Käse, Lamm,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 4 Monate
Säurearm: nein	Barrique
	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Casa Santos Lima, Quinta da Boavista, 2580-081 Aldeia Galega da Merceana, 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