



# 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