



Expertise

Casal de Ventozela Espadeiro Rosé 2023

EAN-Code: 5 600260 243022

Artikelnummer: PE0003

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Roséwein

Land: Portugal

Region: Vinho Verde

Hersteller: Casal de Ventozela

Geschmack: Trocken

Alkohol: 11.5 % Vol

Restzucker: 9 g/l

Säure: 5.7 g/l

Rebsorten:

100% Espadeiro

Farbe:

Zartrose, frisch und strahlend

Vinifizierung:

Einzigartig hergestellt aus der Rebsorte Espadeiro, werden die Trauben von Hand geerntet und auf dem Feld selektiert, bevor sie sorgfältig in Kisten zu je 18 kg zur Kellerei transportiert werden. Nach einer Vorfermentationsmazeration bei niedriger Temperatur werden die Trauben gepresst und die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 14°C und 16°C. Nach der Gärung durchläuft der Wein eine Reifung in einem Edelstahltank, währenddessen die feinen Hefen in Suspension gehalten werden, um den Geschmack für mindestens 4 Monate zu bereichern.

Beschreibung:

Der Casal de Ventozela Rose ist ein leichter, fruchtig-frischer Vinho Verde Rose mit einer unnachahmlichen Trinkfreude und Süffigkeit. Bereits das Bouquet ist die pure Verheißung: Intensive, üppige Aromen von Himbeeren und sonnenreifen Walderdbeeren werden umrahmt von einer dezenten Spur von Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, feinfruchtig und dennoch saftig. Die Säure ist erfrischend, der Hauch von Süße angenehm - eine fürwahr sehr delikate Liaison. Vollendet wird dieses Rosé-Meisterwerk aus dem kargen Norden Portugals mit einer unaufdringlichen, fast maßgeschneiderten Mineralität und einem anhaltenden Finale. Kurzum: Ein entspannter Wegbegleiter! Sehr klar, sehr frisch, sehr appetitlich. Ein Vinho Verde Rose, der seinesgleichen sucht. Einfach betörend lecker!

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Meeresfrüchte, Tapas, Vorspeisen, Gebratener Fisch,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Casal de Ventozela, Rua do Paço , 545, 4770-350 Mogege, Portugal

COPITO
Wein & Sekt

Schwefeldioxid und Sulphite,

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