



Expertise

Cazas Novas Pure 2022

EAN-Code: 5 600243 339025

Artikelnummer: PW0029

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Portugal

Region: Vinho Verde

Hersteller: Cazas Novas

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12 % Vol

Restzucker: 1.5 g/l

Säure: 5.4 g/l

Rebsorten:

100% Avesso

Farbe:

Attraktive helle Zitrusfarbe

Vinifizierung:

Manuelle Ernte in 25-kg-Körbe. Entrappt, leicht gepresst, 48 Stunden ruhen lassen. Gärung mit Temperaturkontrolle (niedrige Temperaturen) 18 Tage in Edelstahlfässern. Reifung sur lies für 4 Monate mit Batonnage.

Beschreibung:

Vollmundiger und dennoch jugendlicher Vinho Verde mit einer guten Intensität und aromatischer Konzentration. Schöne Balance zwischen dezenter Säure, leichter Mineralität und blumigen Noten von weißen Früchten. Am Gaumen elegant wie komplex mit schönem Volumen und angenehmer Cremigkeit. Ein lebendiger Avesso, respektlos mit guten, lebendigen und anhaltendem Finale.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Helles Fleisch, Meeresfrüchte, Käse,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Cazas Novas, Rua Casal de Ventuzela N.44, 4770-350 Mogege, Vila Nova de Famalicão, 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