



Expertise

Porto Quinta da Gaivosa Vintage 2016 2016

Artikelnummer: ZE0040
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Portwein rot

Land: Portugal
Region: Douro
Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Süß
Alkohol: 19.5 % Vol
Restzucker: 113 g/l
Säure: 4 g/l

Rebsorten: Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca
Farbe: Tiefes Rubinrot
Vinifizierung: 5 Tage Gärung mit einheimischen Hefen. Die Fermentation wurde durch die Zugabe von 77%igem Weingeist gestoppt.
Beschreibung: Aromen von getrockneten Pflaumen, dunkler Schokolade sowie floralen Noten und Nuancen von Graphit, Brombeeren und Lakritz. Am Gaumen vollmundig, gut balanciert, geschmeidig und elegant. Langanhaltend und harmonisch im Abgang.
Trinktemperatur: 13°C - 15°C
Speiseempfehlung: Als Aperitif, Tapas, Desserts,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: Kein Barrique
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