



Expertise

Cazas Novas Origem 2020

EAN-Code: 5 600243 339049

Artikelnummer: PW0028

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Portugal

Region: Vinho Verde

Hersteller: Cazas Novas

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 1.5 g/l

Säure: 5.3 g/l

Rebsorten: 100% Avesso

Farbe: Zitronengelbe Farbe

Vinifizierung: Lese per Hand in 25-kg-Körbe. Entrappt, leicht gepresst, 48 Stunden ruhen lassen. Gärung mit Temperaturkontrolle bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks. Anschließend Reife für 10 Monate mit Batonnage in 400 Liter Fässern aus französischer Eiche. 50% neu 50% gebraucht.

Beschreibung: Gute Intensität und aromatische Konzentration dominiert von floralen Noten, reifen weißen Früchten und einem Hauch von tropischen Früchten. Das Eichenholz ist gut eingebunden und erzeugt ein gutes und komplexes Aroma mit lebendiger Säure und kräutrigen Nuancen. Am Graum cremig und ausgewogen mit toller Präsent und Frucht. Ein lebendiger wie eleganter Vinho Verde mit guter Struktur.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Fisch, Helles Fleisch, Meeresfrüchte, Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 10 Monate

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