

Allgodão Weiss 2015

DÃO DOP

Weinart: Weiss Trocken

Trauben: Encruzado 60% Bical , Cerceal

Bodenbeschaffenheit: Sand / Granit

Herstellung: Die abgebeerten Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst. Danach wurde der Most für 24 Stunden bei 8°C dekantiert, die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur bis 15°C.

Analyse: Alkohol 13,00% vol.
Gesamtsäure 6,29 g / l Weinsäure
PH 3
Restzucker 2g/dm³

Zitrogelb mit grünen Reflexen,
Sehr harmonische Säure mit leichten Noten von Zitrusfrüchten, Blumen und grünen Apfel.
Die auf Granitböden gewachsenen Reben spiegeln hier eine besondere Mineralität wieder.
Geschmeidig, rund und nachhaltig im Abgang, eine ausgezeichnete Balance.

