



Rosé 2015

DÃO DOP

Weinart: Rosé Trocken

Herkunftsbezeichnung: DOP Dão

Trauben: Touriga Nacional 80% / Alfrocheiro Preto 20%

Bodenbeschaffenheit: Sand / Granit

Herstellung: Die abgebeerten Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst. Für den ALLGO wurde der Saft nur bis 0,8 bar verwendet um Bitterstoffe zu vermeiden. Danach wurde der Most für 24 Stunden bei 8°C dekantiert, die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur bis 15°C. Der Wein wurde kältestabilisiert, gefiltert und abgefüllt.

Analyse: Alkohol 12% vol.

Gesamtsäure 6,36 g / l Weinsäure

PH 3,10

Restzucker 1,3g/dm³

Weinbeschreibung: Klar in der Farbe, zwischen Erdbeere und Granatapfel. In der Nase intensives Aroma von roten Früchten. Im Mund die Frucht von kleinen Walderdbeeren und Himbeere. Ein Hauch Granatapfelkerne. Ein sehr mineralischer Wein mit ausgezeichneter Säure. Lang und elegant im Abgang. Zwischen 8°C bis 10°C servieren, zu Pasta, gegrilltem Fleisch und Fisch, oder einfach als Aperitif.

