

## Quinta da Amoreira da Torre Reserva

Für die Reserva werden die Trauben handverlesen. Nach der alkoholischen Gärung im Stahltank zieht der Wein zur malolaktischen Gärung in Barriques aus französischer Allier-Eiche um, von dort nach 12 Monaten auf die Flasche. Opulentes Aroma von dunklen Früchten, dezent an Rosinen erinnernd mit Gewürznoten und dunkler Schokolade, angenehme Reife mit perfekt den Gesamteindruck unterstützenden Barriquearomen.

Erzeuger:	Amoreira da Torre
Anbaugebiet:	Alentejo
Rebsorte:	Alicante Bouchet, Touriga Nacional
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Portugal
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	geschmortem Fleisch, reifem Käse
Artikel-Nr.	39218
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	PT-BIO-03
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	81
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,1
Weinstil	Barrique

