




Vale de Camelos


Vinho Regional Alentejano 2011


Das Alentejo von seiner schönsten Seite: ein fruchtiger, gehaltvoller Rotwein aus dem Tal der Kamele.


Artikelnummer 2862.11
Weingut Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Acor de Cima, CX Postal 43


Region Alentejo
Jahrgang 2011

 **Degustationsnotiz**
Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen; dezentes Bukett nach Johannisbeeren, Kirschen und Holunderbeeren, würzige Noten von schwarzer Schokolade; weicher Auftakt, am Gaumen fruchtig und füllig mit viel Schmelz, ausgewogen, kräftige Struktur, würzig-mineralische Anklänge, feinkörniges, reifes Tannin, lange anhaltender, auf Frucht und Konzentration aufgebauter Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Touriga Nacional (65%)
Syrah (20%)
Alicante Bouschet (15%)


 **Speisenvorschläge**
Gemüse und Geflügel aus dem Ofen, Hartkäse, Pilz- oder Wildgerichte, gespickter Rollbraten, Gemüse- oder Kartoffelgratin, Leitão (Spanferkel)


 **Lagern** Bis mindestens 2016 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
3 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	40 mg/l
Flüchtige Säure	0.76 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	2.6 g/l
Analysedatum	27.04.2012

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: PT-BIO-03
Herkunft: PT
Abfüller: Soc. Agr. Herdade dos Lagos, LdaVale de Acor
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2862.11

