



# Vale de Camelos Reserva


Vinho Regional Alentejano 2022


Kleinste Erträge, naturbelassen vinifiziert, 15 Monate im Barrique


**Artikelnummer** 2874.22  
**Weingut** Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43  
**Region** Alentejo  
**Jahrgang** 2022

 **Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Kirschen, würzige Noten von Mokka, Kaffee, Lakritze und Pfeffer; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe, kräftige Struktur, geschmeidiger Schmelz; mundfüllendes Tannin begleitet den anhaltenden, harmonischen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Touriga Nacional (30%)  
Alicante Bouschet (20%)  
Petite Sirah (20%)  
Syrah (20%)  
Tinta Caiada (10%)


 **Speisenvorschläge**  
Kürbisgnocchi, Gemüse- oder Kartoffelgratin, gespickter Rollbraten, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Hartkäse, Pilzgerichte


 **Lagern** Bis mindestens 2030 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	57 mg/l
Flüchtige Säure	0.86 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	09.08.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: PT-BIO-03  
Herkunft: PT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2874.22](http://www.delinat.com/2874.22)

