




Vale de Camelos Monte Reserva


Vinho Regional Alentejano 2018


Monte Reserva, portugiesisches Heissblut aus dem Vale de Camelos, dem Tal der Kamele. So schmeckt Alentejo.


Artikelnummer 3376.18
Weingut Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43


Region Alentejo
Jahrgang 2018

 **Degustationsnotiz**
Intensives Kirschrot; Bukett nach Dörripflaumen und Waldbeeren mit würzigen Noten von Vanille und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, kräftige Struktur, dichte Textur, feinkörniges, aber mächtiges Tannin; harmonischer, frischer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Touriga Nacional (70%)
Syrah (20%)
Aragonez (10%)


 **Speisenvorschläge**
Kürbisgnocchi, Gemüse- oder Kartoffelgratin, gebratenes Geflügel, Hartkäse und Pilzgerichte


 **Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	15%
Freie SO2	20 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.90 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	0.2 g/l
Analysedatum	11.06.2021

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3376.18

