



TECHNISCHES BEIBLATT

VERDELHO 2014

Kategorie – Wein aus der Region Alentejo
Boden – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer
Klima – Ibero-mediterran/Submediterrän
Richtung – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage
Rebsorten – Ausschließlich aus der Sorte Verdelho gekeltert.

Technologie – Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (15-17 °C), dabei einige Zeit „sur lie“ gelagert.

Organoleptische Bewertung – Dieser im Weinkeller des Monte da Comenda Grande produzierte Wein wird aus der Sorte Verdelho gekeltert. Durch Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (15° – 17° C) hergestellt, dabei einige Zeit „sur lie“ gelagert.

Zitrusfarbe, ausdrucksvolles Fruchtroma, frisch und elegant, am Gaumen ausgewogen mit einem frischen Nachgeschmack, der ihm einen langen Abgang verleiht.

Besonders empfohlen zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Vorspeisen aus dem Alentejo.

Önologe – Francisco Pimenta | **Hersteller** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Produzierte Menge – 2.000 Flaschen à 0,75 L

Märkte – Portugal; Deutschland; Brasilien; Großbritannien; Niederlande; Belgien; Polen.



Alkoholgrad 13,5 %
Gesamtsäure 5,7 g/l
Reduzierende Zucker 0,3 g/l
Ph 3,34