



TECHNISCHES BEIBLATT

UNOAKED 2012

Kategorie – Wein aus der Region Alentejo
Boden – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer
Klima – Ibero-mediterran/Submediterrän
Richtung – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage
Rebsorten – Vornehmlich Trincadeira und Aragonês

Technologie – Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (25-28 °C) mit anschließender längerer Gärung (+ 20 Tage).

Organoleptische Bewertung – Dieser im Weinkeller des Monte da Comenda Grande hergestellte Wein wird vornehmlich aus den Sorten Trincadeira und Aragonês gekeltert. Durch Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur, mit verlängerter Gärung, gewonnen. Wein mit intensiver granatroter Farbe, Aroma von roten Früchten und leicht säuerlichem Geschmack, langer Abgang, in dem sich die volle Pracht seiner Struktur entfaltet. Bei einer Temperatur von 18 °C servieren und in adäquatem Glas seine volle Entfaltung abwarten. Wie der Name selbst schon andeutet, wurde dieser Wein keiner Reifung in Barriques ausgesetzt. Dieser Wein wurde nicht stabilisiert, so dass er mit der Zeit ein leichtes Depot aufweisen kann.

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



Alkoholgrad 14,0 %
Gesamtsäure 4,70 g/l
Ph 3,82