

COMENDINHA ROT 2014



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, Aragonez und Alicante Bouschet.

Technologie – Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (25-28°C).

Organoleptische Bewertung – 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.
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 %
Gesamtsäure 5,7 g/l
Flüchtige Säure 0,68 g/l
Restzucker 1,2 g/l
Ph 3,72