



TECHNISCHES BEIBLATT

TINTA CAIADA ROT 2012

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

Technologie – Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (25-28° C), mit anschließender längerer Gärung (+- 30 Tage).
12 Monate in neuen französischen Eichfässern ausgebaut. 9 Monate Verfeinerung in der Flasche.

Organoleptische Bewertung – Dieser im Weinkeller des Monte da Comenda Grande produzierte Wein wird ausschließlich aus der Sorte Tinta Caiada gekeltert.
Durch Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur gewonnen, mit verlängerter Gärung und nachträglich in neuen Fässern französischer Eiche ausgebaut.
Granatrote Farbe, intensives und feines Aroma, bei dem sich die Fruchteindrücke mit den Noten des Holzausbaus harmonisieren, am Gaumen weich, leicht säuerlich und dezente, einnehmende Tannine, langer und bleibender Abgang.
Der Wein wurde nicht stabilisiert, so dass er mit der Zeit ein leichtes Depot aufweisen kann.

Önologe – Francisco Pimenta

Hersteller – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Produzierte Menge - 3.700 Flaschen à 0,75 L; 50 Flaschen à 1,5 L; 25 Flaschen à 3,0 L



Wine Masters Challenge 2010
Tinta Caiada 2007 – Silbermedaille



Les Citadelles du Vin - 2010
Tinta Caiada 2007 – Trophée Prestige



Decanter – World Wine Awards 2010
Tinta Caiada 2007 – Bronzemedaille



International Wine Challenge 2010
Tinta Caiada 2007 – Commended



Alkoholgrad 14,0 %
Gesamtsäure 5,2 g/l
Reduzierende Zucker 0,9 g/l
Ph 3,66