

# COMENDINHA WEISS 2014



Alkoholgrad 13 %  
Gesamtsäure 5,8 g/l  
Ph 3,43  
Reduzierende Zucker 0,3 g/l

**Kategorie** – Wein aus der Region Alentejo  
**Boden** – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer  
**Klima** – Ibero-mediterran/Submediterrän  
**Richtung** – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage  
**Rebsorten** – Aus den Sorten Antão Vaz, Arinto, Roupeiro und Verdelho gekeltert.

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

**Organoleptische Bewertung** – Durch Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (15° – 17° C) gewonnen. Zitrusfarbe, feines und bleibendes sortentypisches Aroma. Am Gaumen mittlerer Körper, mit der Säuerlichkeit der Sorte Arinto, die ihm eine ausgeprägte Frische verleiht und einen langen Abgang ergibt.  
Besonders empfohlen zu Vorspeisen aus dem Alentejo und zu Fischgerichten.

**Önologe** – Francisco Pimenta

**Hersteller** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

