




Vale de Camelos Reserva


Vinho Regional Alentejano 2021


Kleinste Erträge von traditionellen Rebsorten, naturbelassen vinifiziert, 18 Monate im Barrique gereift ? ein Traum von Wein!


Artikelnummer 2874.21
Weingut Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43
Region Alentejo
Jahrgang 2021

 **Degustationsnotiz**
Tiefes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Brombeeren, Noten von Mokka und Kokosnüssen; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und druckvoll, finessenreiche Struktur, feinkörniges Tannin; anhaltender, fruchtig-saftiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Syrah (50%)
Petite Sirah (30%)
Touriga Nacional (15%)
Tinta Caiada (5%)


 **Speisenvorschläge**
Kürbisgnocchi, Gemüse- oder Kartoffelgratin, gespickter Rollbraten, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Hartkäse, Pilzgerichte


 **Lagern** Bis mindestens 2029 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 15% |
| Freie SO2 | 24 mg/l |
| Gesamte SO2 | 78 mg/l |
| Flüchtige Säure | 1.02 g/l |
| Gesamtsäure | 6.2 g/l |
| pH-Wert | 3.50 |
| Restzucker | 1.7 g/l |
| Analysedatum | 20.07.2023 |

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: PT-BIO-03
Herkunft: PT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2874.21

