

2018 Guadalupe Tinto

Quinta do Quetzal
Alentejo DOC
150cl (1er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Trauben wurden in kleine Kisten geerntet, sofort in den Keller transportiert und auf eine Temperatur von 10°C gekühlt. Dann wurden sie entrappt, zerkleinert und gepresst. Der Most wurde in eine Kühlkammer in einem Edelstahltank gegeben, wo eine statische Klärung bei niedriger Temperatur für 48 Stunden stattfindet. Die Gärung dauerte 15 bis 20 Tage bei einer Temperatur von 14 °C. Der Wein wurde nach 6 Monaten abgefüllt.

Typ: Rotwein

Land: Portugal

Region: Alentejo

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16°C

Traubensorten: 20 % Alfrocheiro, 40 % Aragonês, 40 % Trincadeira

Allergene: Enthält Sulfite