

Vale dos Barris красное

Castelão



История: Меж холмов Serra do Louro и Serra de S. Luis раскинулась цветущая Vale dos Barris, одна из прекраснейших долин Палмелы, что уходит к подножию тех скал, где высится замок Палмела

Виноградарский регион: Полуостров Сетубал

Классификация: Региональное вино полуострова Сетубал

Название: Vale dos Barris Castelao

Сорт винограда: Каштелау

Содержание спирта: около 14%

Винификация:

Брожение в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре с ремонтажом бродящего сусла после длительной мацерации. Выдержка в бочках из французского и американского дуба в течение 4 месяцев.

Гастрономические сочетания:

Рекомендуется подавать при 16-18°C. Сочетается с жареным на гриле мясом, дичью и твердым овечьим сыром. Потенциал хранения: около 5 лет.

Дегустационные заметки:

Вино ярко-гранатового цвета с ароматом спелых ягод, джема и чуть уловимыми тонами свежей древесины. Деликатный вкус с прекрасной вкусовой гаммой и бархатистыми танинами, раскрывающийся длительным послевкусием с ванильными и кофейными оттенками, а также шоколадными нотками.

Анализ: Содержание спирта: 13,5% об. | pH: 3,6 |
Общая кислотность: 5,2 г/л

Литраж: Коробка с 6 бутылками по 0,75 л