Adega de Favaios - Douro

Eine Preis-Genuss-Bombe mit 92/100 Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



CASA VELHA TINTO 2024

In der Nase präsentiert sich der Wein ausgesprochen charmant und verführerisch, getragen von einem Bouquet aus roten und schwarzen Beeren von schöner Frische. Der Gaumen präsentiert sich sehr saftig mit einer schönen, samtigen Textur. Die schöne, knackige Frucht wird von feinen, eleganten und vollmundigen Tanninen getragen, die den Wein in ein harmonisches und ausgewogenes Finale münden lassen. Ein Rotwein für jeden Tag mit Charakter, perfekt für eine Vielfalt von Gerichten.

Farbe

Rot

Land

Portugal

Region

Douro-Tal

Appellation

Douro DOC

Rebsorten

50% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca

Bodenbeschaffenheit

Übergangsböden zwischen Schiefer und Granit

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Alkoholische Gärung während 10 bis 12 Tagen bei kontrollierter Temperatur (25 °C), gefolgt von biologischen Säureabbau

Ausbau

12 Monate im Barrique, ohne Neuholz

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Gegrillter Iberico-Schweinekeule – Piri-Piri-Braten – Platte mit milden Fleischwaren

Servicetemperatur

16°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

13% vol