

Monte Velho Branco

Herdade do Esporão, Vinho Regional Alentejo



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Antão Vaz, Perrum, Roupeiro
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, exotische Früchte, fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 11

Charakteristik

In der Nase sehr fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Am Gaumen sehr intensiv, elegant mit einer harmonischen Säure. Ein Wein für jede Gelegenheit.

Klima/Terroir

Das Alentejo ist das Weinanbaugebiet mit der größten Vielfalt an Bodentypen: man findet Granitböden, die aus kristallinen Kalksteinen stammen, mediterrane braune und rote Böden sowie Böden aus Schiefergestein. Die Sommer sind heiß und trocken, in der Regel erreichen die Temperaturen an mehr als 20 Tagen 35 Grad C° und mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Kelterung und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Edelstahl tanks.

Das Weingut

In der Nähe der historischen Stadt Reguengos de Monsaraz befindet sich das historische Weingut. Es wurde Ende des 19. Jahrhunderts von der großen portugiesischen Weinfamilie Roquette übernommen und zu einem wahren Juwel des Alentejo ausgebaut. Lange Tradition, reife Trauben durch das heiße Klima und uralte Rebsorten sind die Basis des Erfolgs.

