

Monte Velho Branco

Herdade do Esporão, Alentejo DOC

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Antão Vaz, Arinto, Gouvejo, Roupeiro
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Ideal zu Fisch, Huhn, Meeresfrüchte, Pasta, Pizza, Schwein
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 11

Charakteristik

Der Monte Velho Branco ist eine Cuvée der Rebsorten Antão Vaz, Perrum und Roupeiro. Die Weinlese jeder Rebsorte findet separat statt, die Kelterung und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Edelstahl tanks. Der Weißwein hat wunderschöne Fruchtaromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Am Gaumen ist er sehr intensiv, elegant mit einer schön ausgewogenen - harmonischen Säure. Der Ideale Wein für jeglichen Anlass!

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° oder mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

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.

