

Monte Velho Tinto

Herdade do Esporão, Alentejo DOC



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Aragones, Shiraz, Touriga Nacional, Trincadeira
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, harmonisch, komplex
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Ideal zu Huhn, Pasta, Pizza, Rind, Schwein, Vegetarisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 12

Charakteristik

Der Monte Velho Tinto ist eine Cuvée der Rebsorten Touriga Nacional, Aragonez, Syrah und Trincadeira. Die Weinlese jeder Rebsorte findet separat statt. Anschließend lagert der Wein über 3 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche. Der Rotwein besticht mit schönen Aromen von reifen Beeren und erdiger Eiche. Am Gaumen präsentiert er sich mit reifen Früchten, einer enormen Aromenfülle und einer weichen Tanninstruktur. Frisch, elegant und gut ausbalanciert ist dies ein Rotwein mit einem top Preis-/Qualitätsverhältnis 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° 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.

