

## Monte Velho Tinto

### *Herdade do Esporão, Vinho Regional Alentejo*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	perfekt strukturiert, komplex, langer Abgang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gegrilltem & Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 12

#### **Charakteristik**

In der Nase 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. Ein Wein für alle Gelegenheiten.

#### **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, Abbeeren, Maischen und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Edelstahl tanks. Anschließend folgt die schonende Abpressung, malolaktische Fermentierung und Lagerung über 3 Monate in Edelstahlbehältern und in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche.

#### **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.

