HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA
APARTADO 5136
8006 - 701 ST BARABA DE NEXE
Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail:hce@helwigus.com - http://www.helwigus.com

Rotwein Reserva 2012

Rebsorten: Touriga Nacional (50%) und Syrah (50%)

Farbe: Dunkles, intensives Schwarzrot

Aroma: In der Nase opulenter Duft nach reifen Brombeeren und Blaubeeren. Untermalt durch würzige Noten von Zedernholz mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen extrem dichter und komplexer Wein mit weichen und saftigen Tanninen. Im Abgang lang anhaltend mit herrlicher Extrasüße und Schwarzkirscharomen.

Herkunft: Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe

Herstellung: Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431

Analyse:

Alkohol:	14,5 % Vol.
Säuregehalt:	6,9 g/l
Restzuckergehalt:	4,1 g/l

Lagerung: Mindestens ein Jahr, erreicht sein volles Reifepotential nach bis zu acht Jahren. Lagerung liegend.

Vinifikation: Handverlesene Trauben
24 Stunden Kaltmazeration
Fermentierung in geschlossenen Edelstahlgärtanks
Mazerationsdauer 21 Tage
18 Monate Reifung in französischen Barrique-Fässern

Temperatur: 18 - 19 °C

Verpackung: 6 x 0,75 l Flaschen

Packungsmaße: 34 x 23 x 16 cm

Gewicht: 8 kg

ArtikelNr: T12TnS14,5R