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 DOC 2013

Rebsorten:	Castelão (35%), Syrah (30%) und Aragonez (35%)
Farbe:	Dunkles Granat-Rot mit leichter violetter Tönung
Aroma:	Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Am Gaumen weiche Tannine mit ausgewogenem und feinem Spiel von dunklen Früchten. Im Abgang saftig und mineralisch-elegant.
Herkunft:	Vinho DOP Tavira, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 13,5 % Vol. Säuregehalt: 5,6 g/l Restzuckergehalt: 3,3 g/l
Lagerung:	Mindestens ein Jahr, erreicht sein volles Reifepotential nach vier Jahren. Lagerung stehend oder liegend.
Vinifikation:	Handverlesene Trauben 24 Stunden Kaltmazeration Fermentierung in geschlossenen Edelstahlgärtanks Mazerationsdauer 21 Tage Neun Monate Reifung in französischen Barrique-Fässern
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen Korken oder Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T13CaSAr13,5