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 VRA 2017

Rebsorten:	Aragonez (40%), Touriga Nacional (40%), Castelao (20%)
Farbe:	Leuchtendes Kirschrot mit dunklen, violetten Reflexen
Duft:	In der Nase Duft von roten Johannisbeeren und frischem Tabak
Aroma:	Am Gaumen frisch-fruchtige Aromen von roten Beeren mit integrierten, samtigen Tanninen. Ungemein saftig mit belebender Säure und süßem Abgang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 13,5% Vol. Säuregehalt: 5,1 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 4 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. 8 - 12 Tage Mazeration. Temperaturkontrollierte Vergärung mit Bio Hefe. SO2 armer Ausbau. 100% im französischen Barrique gereift.
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T17ArTnCa13,5