HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS SINGLE VINEYARD
ESTRADA DA CANADA, SÍTIO DE CHARNECA
8005-440 STA. BÁRBARA DE NEXE
APARTADO 5136 - 8006-701 STA. BÁRBARA DE NEXE
Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - www.helwigus.com



Rotwein VRA 2013



REBSORTEN
Touriga Nacional (55%)
Syrah (45%)

FARBE
Tiefes, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

HERKUNFT
Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe

HERSTELLUNG
Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431

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

ALKOHOL
14,0 % Vol.

SÄUREGEHALT
6,2 g/l

RESTZUCKERGEHALT
3,6 g/l

TEMPERATUR
18 - 19 °C

VERPACKUNG
6 x 0.75 l Flaschen Screw Cap / BVS

PACKUNGSMASSE · GEWICHT
34 x 23 x 16 cm · 8 kg

ARTIKELNR
T13TnS14

AROMA
In der Nase reife Johannesbeeren, Brombeernoten mit leichter Zimtnote von Holz. Am Gaumen saftig fleischige Aromen von roten Waldfrüchten mit süßem Abgang. Dicht und komplex mit guter Länge im Abgang und mineralischem Finale.

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