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 Reserva 2014



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

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 Reifepotental nach bis zu acht Jahren. Lagerung liegend.

ALKOHOL
16,0 % Vol.

SÄUREGEHALT
6,0 g/l

RESTZUCKERGEHALT
3,5 g/l

TEMPERATUR
18 – 19 °C

VERPACKUNG
6 x 0.75 l Flaschen

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

ARTIKELNR
T14TnS16R

AROMA
In der Nase würzige Noten von dunklen Brombeeren untermalt von würzigen Noten von Leder und Zedernholz. Am Gaumen saftig fleischige Aromen von roten Waldfrüchten mit reifen Tanninen und süßem Abgang. Wuchtig und komplex mit hoher 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