



CMWINE

| TECHNISCHE INFORMATIONEN

Allgodão Tinto 2015

DÃO DOP

Trauben: Jaen 40%, Aragonez 40%, Touriga Nacional 20%

Bodenbeschaffenheit: Sand / Granit

Vinifizierung: Die Trauben wurden mit der Hand gelesen und vollständig entrappt. Das Lesegut wurde in Edelstahltanks vergärt, die Gärung erfolgte bei einer kontrollierten Temperatur um die 26°C. Gereift anteilig in gebrauchte französische Barriquefässern.

Analyse: Alkohol 13,5% vol.

Säure 5,14 g / L

PH 3,82

Restzucker – 2,2 g/L

Weinbeschreibung: Im Glas zeigt der Wein seine wunderschöne rubinrote Farbe, dazu eine verführerische duftige Nase nach Weichselkirschen. Am Gaumen weich und rund mit feinen Tanninen. Eleganter Struktur mit zarten Fruchtaromen nach roten Beeren.
Ein sehr schöner Wein.

