



## Vale de Camelos Reserva

Vinho Regional Alentejano 2021

Kleinste Erträge von traditionellen Rebsorten, naturbelassen vinifiziert, 18 Monate im Barrique gereift ? ein Traum von Wein!

**Artikelnummer** 2874.21  
**Weingut** Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43  
**Region** Alentejo  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Tiefes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Brombeeren, Noten von Mokka und Kokosnüssen; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und druckvoll, finessenreiche Struktur, feinkörniges Tannin; anhaltender, fruchtig-saftiger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Syrah (50%)  
Petite Sirah (30%)  
Touriga Nacional (15%)  
Tinta Caiada (5%)

**Speisenvorschläge**  
Kürbisgnocchi, Gemüse- oder Kartoffelgratin, gespickter Rollbraten, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Hartkäse, Pilzgerichte

**Lagern** Bis mindestens 2029 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

**Analysedaten**  
Alkohol 15%  
Freie SO<sub>2</sub> 24 mg/l  
Gesamte SO<sub>2</sub> 78 mg/l  
Flüchtige Säure 1.02 g/l  
Gesamtsäure 6.2 g/l  
pH-Wert 3.50  
Restzucker 1.7 g/l  
Analysedatum 20.07.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: PT-BIO-03  
Herkunft: PT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2874.21](http://www.delinat.com/2874.21)

