





Vale de Camelos Reserva


Vinho Regional Alentejano 2022


Kleinste Erträge von traditionellen Rebsorten, naturbelassen
vinifiziert, 15 Monate im Barrique gereift ? ein Traum von Wein!


Artikelnummer	2874.22
Weingut	Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43
Region	Alentejo
Jahrgang	2022

 **Degustationsnotiz**
Intensives Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Kirschen, würzige Noten von Mokka, Kaffee, Lakritze und Pfeffer; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe, kräftige Struktur, geschmeidiger Schmelz; mundfüllendes Tannin begleitet den anhaltenden, harmonischen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Touriga Nacional (30%)
Alicante Bouschet (20%)
Petite Sirah (20%)
Syrah (20%)
Tinta Caiada (10%)


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


 **Lagern** Bis mindestens 2030
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	57 mg/l
Flüchtige Säure	0.86 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	09.08.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2874.22

