



MONTE DO DESESPERO



MONTE DO DESEPERO

VINHO TINTO DOC RESERVA ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Monte do Desepero Rotwein Reserva

Vinificação - Herstellung

Dieser Wein stammt von den besten Trauben des Weingutes „Monte das Serras“. Die Weinlese findet von Hand in Boxen von 15 KG statt. Nach einer selektiven Auswahl der besten Trauben und deren Entkernung werden sie mechanisch gepresst mit anschließender Mazerierung in einer Kältekammer für 36 Stunden. Die Gärung erfolgt in Stahlbottichen bei 26°C für 8 Tage mit nachfolgender malolaktischer Gärung für den Säureabbau. Nach erfolgter Gärung, findet eine 16monatige Reifung in Eichenfässern und nach Abfüllung eine weitere 6-monatige Reifung in der Flasche statt.

Eigenschaften

Dunkles intensives rot, ein Aroma von roten Waldfrüchten, Kakao und leicht geröstetem Brot. Im Mund präsentiert sich dieser Wein mit einem eleganten Geschmack, ausgereiften Tanninen und am Gaumen eine angenehme und langanhaltende Struktur.

Gastronomische Empfehlung

Wild, zu rotem Fleisch, Nudelgerichten und Käse

Rebsorten

Aragones, Trincadeira , AlicanteBouschet

Alkohol 15,6%

pH 3,5

Trinktemperatur (16-18°C)