

REGUENGOS

Seleção

REGUENGOS SELEÇÃO RESERVA

Rotwein

JAHRGANG

2020

REGION

DOC Alentejo

REBSORTEN

Alicante Bouschet (40%), Aragonês (20%), Trincadeira (20%) e Syrah (20%)

HERSTELLUNG

Die Trauben unserer Mitglieder aus kontrolliertem Ursprung, werden nach der Anlieferung schonend gepresst und durch die Zugabe von ausgewählten Hefen findet die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 28°C statt. Die Mazerierung und Gärung ist nach in einem Zeitraum von 15 Tagen abgeschlossen.

AUSBAU

Nach dem Gärungsprozess, reift ein Teil des Weines für 12 Monate in Edelstahltanks und ein weiterer für ebenfalls 12 Monate in Eichenfässern.

VERZEHR

Die Faschen sollten liegend gelagert werden, idealerweise bei 12°C und die Lagerfähigkeit beträgt 5-7 Jahre. Wir empfehlen ein Trinktemperatur von 16°C.

GASTRONOMISCHE EMPEHLUNG

Rotes Fleisch, Geflügel, Ente und Käse

ANALYSEN

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Säuregehalt: 5,5 g/l

pH: 3,69

Restzuckergehalt: 0,9 g/l

Kennnummern

EAN-13: 5601377003097

cx.6 ITF-14: 15601377003094



NOTIZ DER ÖNOLOGEN: Rui Veladas und Tiago Garcia

Dunkles rot mit Noten von roten Früchten, Kakao und einem ausgewogenen Fruchtaroma und Holznoten. Er präsentiert eine gute Struktur, mit ausgewogenen Taninen und einem langen und präsenten finish.

Spezifikationen

Flasche: 0,75 L

Flaschen per Box: 6

Gewicht per Box: 8 kg

Maße per Box: 318 x 160 x 244 mm

Boxen per Palette: 125

Boxreihen per Palette: 5

Boxen per Reihe: 25

Gesamtgewicht: 937 kg

Höhe der Palete: 175 cm