

REGUENGOS

Seleção

REGUENGOS SELECÇÃO RESERVA

Weißwein

JAHGANG

2021

REGION

DOC Alentejo

REBSORTEN

Antão Vaz (50%); Arinto (30%); Roupeiro (20%)

HERSTELLUNG

Die Trauben unserer Mitglieder aus kontrolliertem und ausgesuchtem Ursprung, werden nach der Anlieferung schonend gepresst und der Most lagert für 48 Stunden bei 10°C um die Aromen auszubilden. Der Gärungsprozess erfolgt teilweise in Stahlbottichen bei 14°C die anschließend im Holzfass weiterreifen.

AUSBAU

Nach dem Gärungsprozess, folgt ein 5-monatige Reifung in Eichenfässern mit mehrmaligen aufrühren der Hefe, der sogenannten „batonnage“ und nach der Abfüllung eine mind. 2-monatige Reifung in der Flasche.

VERZEHR

Die Lagerfähigkeit beträgt 2-3 Jahre, wenn die Flaschen kühl, dunkel und liegend gelagert werden. Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 10-12°C.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Salate, Meeresfrüchte, Geflügel, Fisch und Nudelgerichte

ANALYSEN

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Säuregehalt: 5,9 g/l

pH: 3,15

Restzuckergehalt: 0,5 g/l

KENNNUMERN

EAN-13: 5601377003080

cx.6 ITF-14: 15601377003087



NOTAIZ DER ÖNOLOGEN: Rui Veladas und Tiago Garcia

Dieser Weißwein präsentiert eine gelbe Farbe mit leichten Grüntönen, mit einem Aroma von tropischen Früchten und an der Nase mit blumigen Noten. Ein eleganter und intensiver Weißwein, mit einer angenehmen Säure und einem langen sowie intensiven Abgang.

Spezifikationen

Flasche: 0,75 L
Flaschen per Box: 6
Peso da Caixa: 8 kg
Maße per Box: 318 x 160 x 244 mm
Boxen per Paletten: 125
Boxenreihen per Palette: 5
Oxen per eihe: 25
Gesamtgewicht: 937 kg
Höhe der Palette: 175 cm