



**Quinta de la Rosa Tawny 10 years old
DO (Denominación de origen)
750 ml**

45.00 CHF

Überaus dicht in den nasalen Eindrücken mit feinkräutrigen Akzenten. Körperreich sich präsentierend, sind die Tannine hervorragend in die grosse Fülle der Frucht integriert. Der zartbittere Abgang schliesst sehr beharrlich. Herrlicher Begleiter zu einer nicht zu starken Zigarre.

Facts

- Herkunft:** Portugal / Porto
- Böden:** terrassierten Weinberge (patamares), vom Flussniveau auf über 400 m
- Produzent:** Quinta de la Rosa
- Traubensorte:** Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional
- Ratings:** Wine Spectator 90
- Charakter:** ♥ Die Lieblichen
- Anbauart:** 🦋 Zertifizierte integrierte Produktion

Vinifikation:

Das streng selektionierte Traubengut wird sortengetrennt gekeltert. Nach dem sanftesten Aufbrechen der Beerenschalen wird der Most mitsamt der Trauben und Stiele in die sog. lagares, grosse Granittanks, umgepumpt, bei kühler Temperatur, um eine frühzeitige Fermentation zu verhindern. Das Traubengut des Nachts mit Füßen zertreten, setzt die Gärung auf natürliche Art und Weise ein und wird, ist etwa die Hälfte des Zuckers in Alkohol umgewandelt, mittels Zugabe von hochprozentigem Branntwein abgebrochen. Assembliert, reift der entstandene Wein 10 Jahre in grossen Eichenfässern, sog. tonels, bevor er, weder filtriert, noch stabilisiert, abgefüllt wird

- Genussreife:** ab sofort
- Servicetemperatur:** 16°C
- Volumen:** 20.0%