

# Flor de Penalva

## Dao DOC



Anbaugebiet: Portugal - Dao

Jahrgang:	<b>2019</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	12,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,4 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen		

### Empfehlung:

Traditionelle Fleischgerichte, Pasta mit gewürzten Saucen oder Tapas

### Beurteilung:

Trocken, intensives Rubinrot. Aromen von dunklen Beeren, feine Würze, Duft von Pininen und wilden Blumen. Runde Tannine, samtiger Stil.

### Ernte / Herstellung:

Vergärung in 30 t Bottichen mit temperaturgesteuerter Fermentation

### Weinerzeuger:

Am linken Ufer des Flusses Guadiana liegt die Kelerei Amareleza. 2007 übernahm die Familie Bio die Genossenschaft und modernisierte die Kellertechnik, erweiterte die Anbauflächen und erschloss neue Projekte in Dao und Douro.



Art.-Nr.: 08650-19

