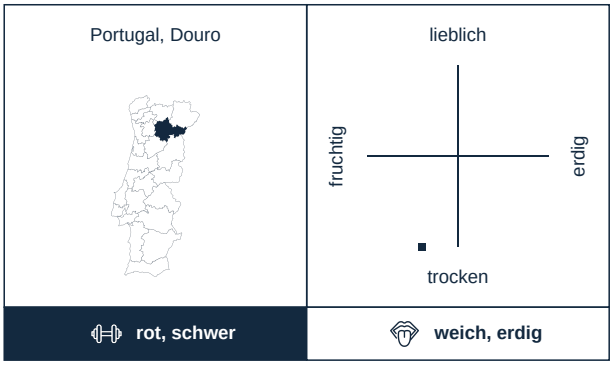
QUINTA DAS CARVALHAS VINHAS VELHAS DOC QUINTA DAS CARVALHAS DOC

QUINTA DAS CARVALHAS | 2021





Bereits in der Nase zeigt er eine intensive und komplexe Aromatik: Waldbeeren und schwarze Früchte verbinden sich mit würzigen Noten, dezenten Kräutern und einem Hauch Vanille, der von der langen Reifung in französischen Eichenfässern stammt. Jeder Atemzug kündigt einen Wein voller Charakter und Tiefe an. Am Gaumen zeigt sich der Vinhas Velhas kraftvoll, konzentriert und gleichzeitig elegant. Die Tannine sind fest, aber rund, die ausgewogene Säure sorgt für Frische und Struktur, während das lange Finale die Harmonie von Frucht, Würze und Holz perfekt abrundet.

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Sanfte Extraktion durch Pressung im jahrhundertealtem Verfahren, der Fussstampfung, in klassischen Granit-Lagares. Während 12 Monaten in französischen Eichenfässern ausgebaut (20% Neuholz).

Waldbeeren, Kirsche, Brombeere, Vanille

Rindsragout/Rindsvoressen, Lammcarré/Lammrack, Wildragout, Gemüseeintopf, Linsengerichte, Manchego

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig