

Wein

QUINTA DOS SENTIDOS 2018



| | | |
|----------------|---|------------|
| KLASSIFIKATION | IGP Vinho Regional Algarve | |
| REBSORTEN | 100% Touriga Nacional | |
| ALKOHOL | 16.5% Vol. | |
| SCHLÜSSELDATEN | Abfülldatum | Jan 2021 |
| | Im Markt seit | Jan 2023 |
| | Trinkreife | 2023- 2034 |
| PRODUKTION | 750 ml / 1090 Flaschen 1500 ml / 47 Flaschen | |

IDENTITÄT

Das Flaggschiff der Quinta! Ein Boutique-Wein, der alle Ihre Sinne anspricht. Ein mächtiger, sortenreiner Touriga Nacional von höchster Qualität, nur in herausragenden Jahren produziert.

CHARACTER

Tiefes, undurchdringliches Rot. Intensiv und tiefgründig, duftet nach Feigen, Veilchen, Zedernholz, Tabak und Rauch. Ausgezeichnete Finesse und elegante Struktur. Sehr cremig und opulent, weich, mild in der Säure, reife Tannine, sehr lang anhaltend, mit Röst- und Schokoladennoten im Abgang. Ein Wein für spezielle Momente!

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 15 - 17°C servieren. Dekantieren oder einige Stunden vor dem Trinken öffnen. Passt gut zu rotem Fleisch, Wild, Risotto, oder für sich alleine.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Auf den kargen, steinigen und roten Böden der Quinta gewachsen. Stark ertragsreduzierte Reben, von Hand geerntet und sorgfältig selektioniert. Vergärung in kleinen, offenen Stahltanks mit manuellem Untertauchen der Maische. 24-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern, davon 75% neu. Ein handwerklich erzeugter Wein, ungeschönt und unfiltriert.

