

Wein

SENTIDOS *Tato* 2022



KLASSIFIKATION	IGP Vinho Regional Algarve	
REBSORTEN	30% Tinta Caiada 24% Touriga Nacional 23% Syrah 23% Aragonez	
ALKOHOL	14.5% Vol.	
SCHLÜSSELDATEN	Abfülldatum Im Markt seit Trinkreife	Jan 2023 Aug 2024 2024 - 2034
PRODUKTION	750 ml / 5297 Flaschen 1500 ml / 60 Flaschen	

IDENTITÄT

Der SENTIDOS Tato ist ein klassischer im Eichenfass ausgebauter Rotwein von höchster Qualität, der die Trauben, das Terroir und das Klima der Algarve widerspiegelt. Ein intensiver, aber ausgewogener Wein.

CHARACTER

Sehr dunkle Farbe. Schöne Aromen von dunklen Früchten, Malz, Nelken und Rauch. Volles und cremiges Mundgefühl, ohne schwer zu sein, gute feinkörnige Tannine. Lange nachklingend mit feiner Frucht.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 15 - 17°C servieren. Vor dem Trinken dekantieren – dies öffnet das volle aromatische Potential. Passt gut zu Wildgerichten, Grilladen und würzigen Speisen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Komplett handgefertigt, ungefiltert und ungeschönt. Die Trauben stammen von sorgfältig gepflegten Reben mit starker Ertragsreduzierung. Strikte Beerenauswahl. Temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks mit manuellem Abschieben, lange Extraktion auf den Häuten. Zwölf Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut, 70% gebraucht, 30% neu.

