

Lés-a-Lés Tinto Vinhas Velhas

Trás-Os-Montes DOC

Varieties: 21 Rebsorten Rot & Weiss, Alte Reben: über 100+ Jährige Rebstocke

Tasting Note : Rubinrote Farbe, tiefes Aroma mit Noten von frischen schwarzen Früchten, Harz, weißem Pfeffer und Mediterrane Kräutern. Guter breiter Aufnahme mit voller Amplitude, Säure an der Spitze und hohem gastronomischen Potenzial.

Terroir: Tiefgründige Granitböden. 400 m.u.M. Gebiet von Arcossó, zwischen Vidago und Chaves.

Winemaking: Handgelesene Trauben ohne Trennung der weißen und roten Rebsorten. Die Trauben werden für die Gärung in 1000-Liter-Behältern entrappt, wo sie zwei Tage in der Vorgärungsmazeration verbringen und für eine sanfte Extraktion mit dem Fuß zerquetscht werden. Die Gärung wird dann 5 Tage lang in Kontakt mit der Masse eingeleitet, ohne den Zucker zu verbrauchen, wobei die festen Bestandteile noch vor dem Ende des Zuckerabbaus entfernt werden, um eine übermäßige Extraktion durch den Alkohol zu vermeiden. Reifung in 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche für 14 Monate.

Awards: 18.5 Pts Grandes Escolhas

ABV: 14%

Bottle: 75cl

grape & grain CUSTODIANS OF CULTURE

