

## 2017 Tinto Colheita -Dão - Portugal - António Madeira

---



Beispielbild

### Rebsorte

Jaen (Mencia), Tinta Amarela, Baga und 20 weitere.

### Passt zu...

Grillgerichten, Eintopf, Lamm, Rind

### Beschreibung

Delikater, präziser, saftiger Antrunk. Aromen und mineralisches Gusto nach Granitstein und frischen roten Beeren. Eleganz und Mineralität sind tonangebend. Der Tinto ist dicht, straff und besitzt samtige Tannine. Spannungsvoll, lebhaft und voneleganter aromatischer Brillanz.

Weingut:	António Madeira
Lage:	-
Keller:	Santa Marinha
Anbaugebiet:	Dão
Herkunftsland:	Portugal
Bodenart:	Verwitterte Granitböden
Weinanbau:	Das Dão-Gebiet liegt 70 Km südlich entfernt vom Douro-Tal, gehört zur bergreichen Region von Beira und befindet sich nördlich des höchsten Gebirges Portugals auf 400-600 Höhenmetern. Durch die einzigartigen Bedingungen wird die Region auch als "Burgund von Portugal" bezeichnet.
Weinausbau:	Die alkoholische Maische-Gärung fand in offenen Fässern auf natürlichen Hefen statt. Nach dem Pressen wurde der Wein direkt in gebrauchte französische Eichenfässer gefüllt und 18 Monate darin reifte.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	<b>Enthält Sulfite</b>
Qualitätsstufe:	Dão D.O.P. Sub-Região Serra da Estrela
Trinktemperatur:	16-18 °C

### Analysewerte

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

### Infos über das Weingut

Der in Frankreich ausgebildete Ausnahmeöologe António Madeira gehört mit seinem kleinen 5 Hektar Weingut zu den angesagtesten Winzern in der Region Dão. Mit seinem individuellen Verständnis für Wein entstehen in dieser Vinícola, im Einklang mit der Natur, finessenreiche mineralische Weine die an das Burgund erinnern

