Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Quinta do Seival Castas portuguesas

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Ein rubinroter komplexer Rotwein aus portugiesischen Traubensorten mit soften Tanninen und vollem Körper aus dem Süden Brasiliens.
Preis: 15,95 €
Preis: 15,95 €
Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Ein rubinroter komplexer Rotwein aus portugiesischen Traubensorten mit soften Tanninen und vollem Körper aus dem Süden Brasiliens.
Die Region Campanha Gaúcha liegt im Süden Brasiliens an der Grenze zu Uruguai. Sie ist Heimat für viele Winzer, die im Sommer auf eine durchschnittliche Temperatur von 24°C treffen. Wie auch in Europa gibt es in dieser Region fest definierbare Jahreszeiten. Die Granit- und Kalksteinböden sind für Reben sehr empfänglich und es gibt genügend Niederschläge, um eine gleichmäßige

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Reifung ohne die Notwendigkeit der Bewässerung zu ermöglichen. Die Region liegt auf einer optimalen Höhe zwischen 100 und 300 Meter Höhe.
Die Verarbeitung erfolgt mit modernsten Mitteln und ist sehr aufwändig. So werden die Weintrauben der Sorten Touriga Nacional und Tinta Roriz (Tempranillo) nicht gepresst - die Gewinnung des Saftes erfolgt durch den Druck des eigenen Gewichtes. Eine Kaltmazeration bei 8°C mit einer Dauer von 4 Tagen geht in die eigentliche Gärung mit Management der Polypehenol-Extraktion über. Eine Post-Gärung von 10 bis 15 Tagen schließt sich an und sorgt für eine erhöhte Tannin-Extraktion des Rotweins. Die Reifung des Weines erfolgt 12 Monate in französischen Eichenfässern. Genauso entstehen hochwertige Rotweine.
Rubinfarben zeigt er sich im Glas - am Gaumen bringt er intensive Noten gekochter roter Früchte, von Feige, Erdbeere, Rosine und getrockneter Pflaume. Ein voller Abgang wird begleitet von getoasteter Eiche. Der Quinta do Seival ist ein trockener Wein, der mit seiner Vielschichtigkeit anspruchsvolle Genießer begeistern kann.

Region: Rio Grande do Sul - Campanha Gaúcha
Alkohol: 14 % Vol
Reifung: Eiche 12 Monate, enthält Sulfite
Restzucker: 2,4 g/l
Säure: 5,6 g/l
Weinsorten: Touriga Nacional und Tinta Roriz (Tempranillo)
Geruch: komplex mit leichter Frische, erdige Töne,
Geschmack: vollmundig, komplex, trocken, gekochte rote Früchte, Feige, Erdbeere, Rosinen und getrocknete Pflaume
Awards: International Wine Challenge, 2013: Commended, International Wine Challenge, 2012: Commended, International Wine & Spirit Competition, 2009: Bronze, Vinalies Internationales, 2006: Argent, Vinalies Internationales, 2005: Argent

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.