



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Quinta do Seival Castas portuguesas



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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



Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artisanal, 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 pro Liter: 15,00 €~~
Preis pro Liter: 15,00 €



[Ask a question about this product](#)

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 Uruguay. 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 Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13, 14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteile veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca 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

Reviews

There are currently no reviews for this product.