



Casa de Cambres Reserva rosé

Aroma

Ausdrucksstark, dominiert von Noten roter Früchte – Kirsche und Johannisbeere – ergänzt durch eine subtile Komplexität aus der Fassreifung.

Geschmack

Im Mund entfaltet er sich aromatisch, mit den gleichen Noten von roten Früchten und einer cremigen Textur. Der Abgang ist kräftig, elegant.

Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Tinta Roriz 50%, Touriga Nacional 30%, Touriga Franca 20%

Reifung

Ein Teil der Menge reift 6 Monate lang in französischen Eichenfässern, danach in der Flasche.

Passend zu

Hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und kräftigen Käsesorten.