



Quinta dos Poços MG XXI Sousão

Aroma

Komplex und delikat, mit Aromen von Waldfrüchten und angenehmen pflanzlichen Noten, zusammen mit einigen Aromen von reifen Früchten und leicht süßen und würzigen Noten, die aus der Reifung in Fässern stammen. Mit der Zeit wird er balsamische Noten und klarere, reifere Fruchtaromen entwickeln.

Geschmack

Eine Rebsorte mit stets guter natürlicher Säure, die hier durch reife und junge Tannine ausgeglichen wird, die ihr eine gute Langlebigkeit und ein gutes gastronomisches Potenzial verleihen. Ausgewogenheit zwischen Körper, Frische und Volumen. Langer und anhaltender Abgang mit lebhafter Säure.

Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Sousão

Reifung

12 Monate in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, um die Identität der Rebsorte ohne zu starken Holzeinfluss zu bewahren und nur Konzentration und würzige Noten zu erzielen.

Passend zu

Passt perfekt zu gutem Fleisch, Wild und kräftigen, intensiven Käsesorten.

