



PORTALES RED / TINTO

FORMAT: Bottles of 0,75l & BIB of 3, 5 and 20 liters

SORTE: 100% Tempranillo

QUALITÄTSSTUFE: Varietal

WEINBEREITUNG: Vor der Gärung erfolgt die kalte Mazeration, dann wird der Wein bei 26 °C vergoren, und nach einer kurzen Mazeration findet die malolaktische Gärung bei niedriger Temperatur statt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Kirschfarben mit tief purpurroten Tönen, gleichzeitig intensiv und kraftvoll, sehr leuchtend. Das Aroma ist sortentypisch; die Primärnoten erinnern an rote Beeren (Erdbeere, Himbeere); jugendliche Nuancen; in der Flasche braucht er noch eine Zeit lang.

SERVIERTIPPS: Perfekt zu Fleisch aller Art, Käse und Braten.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C