




## Vale de Camelos Reserva

Vinho Regional Alentejano 2021


Kleinste Erträge von traditionellen Rebsorten, naturbelassen vinifiziert, 18 Monate im Barrique gereift ? ein Traum von Wein!


**Artikelnummer** 2874.21  
**Weingut** Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43


**Region** Alentejo  
**Jahrgang** 2021

 **Degustationsnotiz**  
Tiefes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Brombeeren, Noten von Mokka und Kokosnüssen; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und druckvoll, finessenreiche Struktur, feinkörniges Tannin; anhaltender, fruchtig-saftiger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Syrah (50%)  
Petite Sirah (30%)  
Touriga Nacional (15%)  
Tinta Caiada (5%)


 **Speisenvorschläge**  
Kürbisgnocchi, Gemüse- oder Kartoffelgratin, gespickter Rollbraten, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Hartkäse, Pilzgerichte


 **Lagern** Bis mindestens 2029 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	15%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	78 mg/l
Flüchtige Säure	1.02 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	1.7 g/l
Analysedatum	20.07.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: PT-BIO-03  
Herkunft: PT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2874.21](http://www.delinat.com/2874.21)

