

PLOZZA
wine-group



2023 CARM DOP

Carm Almendra

Produzent	**Carm**
Herkunft	**Douro, Portugal**
Traubensorten	**Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Frisch und elegant mit Noten von roten Beeren und schwarzen Kirschen, abgerundet durch verführerische Lakritznoten. Das Aroma wird durch subtile Holznoten unterstrichen. Am Gaumen ist er intensiv, mit festen Tanninen und einer weichen, sehr anhaltenden Textur.

Vinifikation und Ausbau
Die gelesenen Trauben werden in der Kellerei entrappt und sanft gepresst. Für 12 - 24 Stunden erfolgt eine Kaltmazeration. Die temperaturkontrollierte Vergärung dauert circa 8 Tage bei 22°C. Danach reift der Wein für 8 Monate zu 50% in Stahltanks und zu 50% in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Passt zu
Fleisch, Käse und ganz allgemein zur mediterranen Küche.