PLOZZA
wine-group

2021 CARM Grande Reserva DOP

Carm Almendra

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

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Das Bukett dieses Weins ist sehr frisch und intensiv, mit Noten von schwarzen Waldfrüchten und schwarzen Kirschen im Gleichgewicht mit verführerischen Anklängen von Lakritze. Die Aromen werden durch subtile Noten von Vanille aus dem Holz komplexer. Im Mund ist der Wein fabelhaft konzentriert und hat feste Tannine und eine geschmeidige Textur. Der sehr lang anhaltende Abgang zeigt stark die Intensität der Weine des Douro Superior.

Vinifikation und Ausbau
Nachdem die Trauben in der Kellerei angekommen sind, eliminieren wir die Trauben, die nicht in perfektem Zustand sind. Die Trauben werden dann unter vollständiger Entrappung, weicher Pressung und Temperaturschock vinifiziert, gefolgt von einer 12 bis 24-stündigen kalten Vorgärung in der Weinpresse. Der Most wird in breite und niedrig gärende Tanks umgefüllt, in denen die Weine etwa 10 Tage bei Temperaturen zwischen 24 und 26°C gären. Die malolaktische Gärung verläuft auf natürliche Weise und wird Ende Dezember abgeschlossen. Ein Teil des Gärungsprozesses wurde in Eichenfässern durchgeführt.

Passt zu
Fleisch, Käse und mediterraner Küche.