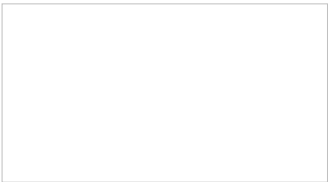


CASA ERMELINDA FREITAS FLOR DE LA MAR RESERVA TINTO



Druivenrassen/vinificatie

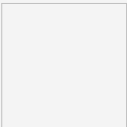
Blend van 75% Castelão, 10% Touriga Nacional, 10% Trincadeira en 10% Cabernet Sauvignon, afkomstig van de wijngaarden in Fernando Pó met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar.
Vinificatie in temperatuur geregelde RVS tanks gevolgd door 12 maanden houtlagering op Frans en minimal 8 maanden flesrijping.

Proefnotitie

Flor de la Mar Reserva Tinto heeft een mooie donker paars/rode kleur, in de geur prachtig verbonden aroma's van rijp rood fruit, hout en specerijen. De smaak is rijk, vol en stevig met zacht geïntegreerde tannines, zachte houttonen en kruidigheid, gevolgd door een lange rijke afdronk.

Wijn/Spijs

Wijn is een prima begeleider van rijke vleesgerechten, stoofvlees, wild en stevige rijke harde kazen.



PRODUCENT

Casa Ermelinda Freitas

Leonor Freitas is de 4e generatie wijnmakers van dit dynamische bedrijf welke in 1920 werd opgericht. De wijngaarden beslaan inmiddels 240 hectare, in het subgebied D.O. Palmela in de wijnstreek Península de Setúbal. Zoals veel wijnen uit Portugal onderscheiden de wijnen van Ermelinda Freitas zich door het gebruik van autochtone, in Nederland, veelal onbekende druivensoorten. Dit zorgt voor wijnen met een geheel eigen karakter en smaakprofiel.



INFO

Productnummer	5727/22	Ei allergenen	Nee
Land	Portugal	Melk allergenen	Nee
Gebied	Regional Península de Se...	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Fernando Pó, Palmela	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	5608527002870
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	5608527602872