Fernão Pires «Vinhas Velhas» 2020

Produzent	Casal das Aires
Land/Gebiet	Portugal/Tejo
Appellation	Vinho Regional Tejo
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Fernão Pires (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	10 Monate in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux ausgebaut
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	0.6 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 3er OHK
Produzierte Menge	980 Flaschen
Bewertung	Revista de Vinhos: 17.5/20

Dieser komplexe und aromareiche Weisswein stammt von einem 86 Jahre alten Weinberg, welcher der Familie von Joana Pinhão gehört. Die Trauben der autochthonen Sorte Fernão Pires wachsen auf Schiefer- und Granitböden und wurden per Hand in den frühen Morgenstunden geerntet. Nach der spontanen Gärung reiften sie zehn Monate in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern. Das Bukett wirkt mit frischen Litschi- und Mandarinennoten noch jung, auf der Zunge wunderbar cremig, mit einer Ausgewogenheit und Tiefe. Limitierte Produktion: 980 Flaschen