

# BALDIAS TINTO 2007

Drei edle Sorten aus dem Douro Tal, die Touriga Franca, Touriga Nacional und Tinta Roriz, verleihen diesem Rotwein Fülle, Frucht und Eleganz.

Von tiefem Rot mit violetten und Noten reifer Waldbeeren, Pflaumen, Lakritze, feinen Röstaromen mit Gewürzen und leicht erdigem Touch, betört das Bouquet durch das harmonische Zusammenspiel der einzelnen Komponenten.

Rund und weich fließt der Wein in den Gaumen. Der Körper ist dicht und fruchtbetont, mit der leicht zitronigen Säure bewahrt er seine Finesse und Eleganz. Konzentrierter Cassisgeschmack mit etwas Rauch und der Ausbau im Eichenfass machen sich dezent bemerkbar und diese Aromen führen in den langen, warmen Abgang,

FARBE:	Glänzendes Rubinrot.
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego, Portugal.
HERKUNFT:	Douro-Tal.
KLASSIFIKATION:	DOC Douro.
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	14.5 Vol.-%.
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz von über 50-jährigen Rebstöcken.
BODENTYP:	Schiefer.
VINIFIKATION:	Handlese und getrennte Vinifikation der Sorten und Lagen. Die Trauben werden in lagares (traditionellen Steintrögen) mit den Füssen gestampft. Die Gärung erfolgt unter Temperaturkontrolle. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt.
REIFUNG:	In neuen französischen Eichenbarriques Allier.
PRODUKTION:	13.000 Flaschen.
ABFÜLLUNG:	Februar 2009.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C, vor Licht geschützt bei ca. 60% Luftfeuchtigkeit.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2010 bis 2015.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 16 bis 17 °C servieren.
BEGLEITUNG:	Wie viele guten Douro Weine ist der BALDIAS 2007 exzellent zu Gerichten mit rotem Fleisch wie Lamm oder Rind, zu Wildspezialitäten, würzigem Rohschinken und geschmacksvollen Käsesorten.

## ***Porto do Vinho***

***Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67***

***ONLINE-WEINSHOP: [www.wein-portugal.com](http://www.wein-portugal.com)***

***E-MAIL: [vinho@wein-portugal.com](mailto:vinho@wein-portugal.com)***