

# HERDADE DE SÃO MIGUEL

## ARAGONÊS 2008

### **Der Prodzent Alexandre Relvas:**

Tempranillo in Spanien, Tinta Roriz im Norden unseres Landes und Aragonês unterhalb des Flusses Tejo, ist dies die meist gepflanzte Rebsorte der Iberischen Halbinsel.

Durch ihre Dominanz und konstante Qualität haben wir uns entschlossen, dieser Traubensorte die Ehre zu erweisen und einen reinsortigen Nektar mit 100 % Aragonês zu vinifizieren.

Dieser Vision zufolge wurde ein komplexer, fruchtiger Wein mit der Farbe dunkler Kirschen geboren. Das Bouquet wird dominiert von reifen Früchten wie Johannis- und Himbeeren, ergänzt mit Röstaromen und dunkler Schokolade, resultierend aus dem Fassausbau welcher der Wein genossen hat.

Im Gaumen ist der Wein reich mit den konzentrierten Fruchtaromen welche schon im Bouquet wahrgenommen werden.

Durch seine grosse Struktur mit den präsenten, jedoch geschmeidigen Tanninen präsentiert er sich mit seinem ganzen Volumen.

Der lange Abgang wird begleitet von etwas Pfeffer und vegetabilen Aromen.

FARBE:	Dunkles, intensive Rubinrot.
PRODUZENT:	Casa Agrícola Alexandre Relvas Lda, Redondo, Portugal.
HERKUNFT:	Redondo, Portugal.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
WEINLESE:	11. bis 12. September 2008.
ALKOHOL:	14.4 Vol.-%.
TRAUBENSORTE:	Aragonês.
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schiefertone.
REIFUNG:	Neun Monate in neuen französischen Eichenfässern.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60 % Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17/ 18°C servieren.
BEGLEITUNG:	Durch das Dekantieren kann sich der Wein voll entfalten. Der HERADE SÃO MIGUEL ARAGONÊS harmoniert zu praktisch allen Fleischgerichten, insbesondere zu Rindfleisch, aber auch zu Rohschinken, Wurstwaren und Käse. Durch seine Vielseitigkeit ist er ein wunderbarer Begleiter von kräftigen Eintöpfen.

### ***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)