



CASA ERMELINDA FREITAS FLOR DE LA MAR TINTO



Druivenrassen/vinificatie

Blend van 25% Syrah, 25% Castelão, 25% Aragonés en 25% Alicante Bouschet.

Vinificatie in temperatuur geregelde RVS tanks gevolgd door 6 maanden houtlagering op Frans en Amerikaans eiken.

Proefnotitie

Flor de la Mar Tinto heeft een mooie donker rode kleur, in de geur prachtig verbonden aroma's van rijp rood fruit, hout en specerijen. De smaak is rijk, vol stevig met aantrekkelijke fruitigheid en tonen van hout en vriendelijke tannine, gevolgd door een lange rijke afdronk.

Wijn/Spijs

Heerlijk bij rijke tapas, gegrild rundvlees, harde pittige worst, stoofvlees of rijke en volle 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	5725/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Portugal	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Regional Península de Se...	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Fernando Pó, Palmela	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	14	Type sluiting	Stelvin
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	5608527002863
		GTIN verpakking	5608527602865