



## 2018 Sentidos Tato MAGNUM

Hersteller: Quinta dos Sentidos  
ARTIKEL-NR. 36879

### Vinifikation/Ausbau:

Auf kargen, steinigen und roten Böden gewachsen. Stark ertragsreduzierte Reben, von Hand geerntet und selektioniert. Vergärung in kleinen, offenen Stahltanks mit manuellem Untertauchen der Maische. 12 monatiger Ausbau in französischen Burgunder Piecen, davon 30% neu. Ungeschönt (keine tierischen Eiweisse). Unfiltriert.

### Charakter:

Der Tato liegt tiefdunkel und mit violetter Schimmer im Glas. Intensiv duftend, pur und nobel, erinnert er an dunkle Früchte, Kirschensaft, Blumen, etwas Vanille, Gewürznelken und Rauch. Im Gaumen eine wunderschöne Balance von kernig-stoffiger Dichte, feinkörniger Textur, weichem Schmelz, Fruchtextrakt und saftiger Frische. Lange nachklingend mit feiner Frucht. Der Wein strahlt eine ungewöhnliche Frische und Lebendigkeit aus. Eine Offenbarung aus der Algarve! Tipp: Junge (2 - 4 Jahre nach dem Erntejahr), kräftig strukturierte Rotweine profitieren enorm von einem vorgängigem Luftkontakt. Eine gute Praxis ist es, am Vortag die Flasche zu öffnen, ein Glas oder zwei zu probieren und zu trinken. Danach die Flasche verschliessen und über Nacht in den Keller oder Weinkühler (12 - 15°C) stellen. Am nächsten Tag steht der junge Wein dann in seiner vollen Fülle und erweitertem Aromenspektrum da und es ergeben sich so auch interessante Hinweise auf sein Reifepotential.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36879
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	üppig & voluminös
<b>Anbauregion</b>	Algarve
<b>Land</b>	Portugal
<b>Rebsorte</b>	19% Aragonez 39% Syrah 17% Tinta Caiada 25% Touriga Nacional
<b>Füllmenge</b>	1500 ml
<b>Trinktemperatur</b>	14° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2020 - 2030
<b>Hersteller</b>	Quinta dos Sentidos
<b>Appellation</b>	CVA
<b>Passt zu</b>	Grilladen, Pasta, Risotto