



# HERDADE DOS LAGOS

2017  
TOURIGA NACIONAL

---

## TERROIR

Die Oberfläche besteht meist aus Sand oder Kies und enthält Anteile von Ton. Darunter befindet sich eine kalkhaltige Schicht.

---

## REBSORTE

Touriga Nacional  
Einer von drei Hauptrebsorten  
des Portweines.

## LAGE

Selektion der Besten und  
Ältesten Rebanlagen.

---

## AUSBAU

Gärung im Stahltank. Sechs Monate 80 % im Stahltank und 20 % im Holzfass. Danach Vermählung im Granbarrel Granitfass mit Lagerung für sechs Monate, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

---

## TRINKREIFE

2017 bis 2032

## VERSCHLUSS

Naturkork

---

## EMPFEHLUNG

Am Gaumen seidig, aber mit gutem Volumen und reifen Tanninen endet er in einem langen Finale. Passt gut zu einem gegrillten Steak oder Gemüse vom Grill.

---

## ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,0 vol./Alc. - Restzucker: 0,3 Gramm/l - Säure: 5,7 Gramm/l

---

## GESCHMACKSPROFIL

Durch die langsame Reifung im Granit bekommt dieser ausgesprochene dichte und komplexe Wein eine elegante, rotfruchtige und mineralische Note. In der Nase dominieren Aromen von Schattenmorellen und roten Johannesbeeren. Am Gaumen wechseln sich warme, dunkle Früchte mit kühlen Aromen ab.

---



GRANBARREL