



Produkttyp: Starkvin Volym: 750 ml
Alkoholhalt: 19,5 %
Producent/varumärke:
Quinta Vale D. Maria
Förpackning: Flaska 750 ml
Förslutning: Kork

Quinta Vale D. Maria Late Bottled Vintage Port

Pris inkl. moms

249,00 kr

Systembolaget nr

51308

Beskrivning

Quinta Vale D. Maria Late Bottled Vintage Port har en intensiv och nyanserad doft med inslag av plommon, björnbär, cassis, svartpeppar, mörka körsbär, choklad, kryddor och fikon. Smaken är fruktig och balanserad med fina inslag av plommon, björnbär, cassis, svartpeppar, mörka körsbär, choklad och kryddor.

Rekommendation

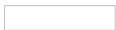
Att avnjuta som det är tillsammans med gott sällskap eller en god bok. Ett aldeles utmärkt ostvin samt till lite kraftiga desserter baserade på mörka frukter.

Produktion

En *field blend* det vill säga att flera druvsorter växer tillsammans huller och buller. I detta fall hela 25 olika druvsorter som fottrampas i traditionella lagares. Jäsningen avbryts med hjälp av vinsprit vid önskad sötma och vinet lagras under 36 månader i ekfat.

Kul att veta

Egendomen Quinta Vale D. Maria är belägen i hjärtat av Douro dalen, längs bifloden Torto. Den köptes 1996 av Cristiano Van Zeller vars familj odlat och tillverkat vin sedan 1620. Efter en lång karriär inom portvinsindustrin köpte han egendomen och började genast en omfattande restaurering. Idag omfattar den 45 hektar vinodlingar med hela 41 olika druvsorter, där stockarna är mellan 12-100 år gamla. Det är stor variation mellan de olika vingårdarna och ambitionen är inte bara att producera högklassiga portviner utan även att sätta Dourodalen på kartan vad det gäller vanliga viner. Quinta Vale D. Maria är också en del av de beryktade Douro Boys som tillsammans marknadsför och kommunicerar områdets kvalitet och potential för röda och vita viner. de övriga medlemmarna är Quinta do Vallado, Niepoort, Quinta do Crasto, och Quinta do Vale Meão. Det är ingen tvekan om att dessa 5 egendomar producerar några av Portugals absolut bästa viner.



www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se