

Quinta do Tedo Porto Vintage 2003

SAVEDRA

Typ: Portvin Vintage 2003 Savedra , 750 ml, Årgång 2003 (art.nr76020)

Druvor: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Pomar, Tinta da Barca, Mourisco, Tinta Amarela. Rufete, Malvazia Preta

Distrikt:  Douro dalen, Portugal

Detaljer: Vinmakare: Jorge Alves, Förslutning: Naturkork, Alkohol: 19,5%, Restsocker: 95,5 gr/l Syra: 4,4 gr/l, Produktion: 3000 flaskor

Vingården Quinta do Tedo ligger vackert belägen på sluttningarna mot Douro-floden. Gården är sedan 2010 ekologiskt certifierad. Ägarna har anor från både Bourgogne och från Kalifornien och sammanfört sina erfarenheter till att göra vin av allra högsta kvalitet. Vinrankorna som ger frukten för att göra Portvin är över 75 år gamla och portvinet anses vara bland dem bästa i Portugal.

Pris: Restaurangpris 699 kr, Systembolaget 861 kr

Vinifikation: Druvorna kommer från en class A vingård, som är den högsta kvalitetsklassen i Douro-dalen. Druvorna har fottrampats på traditionellt vis. Maceration och jäsning i klassiska öppna fat. Därefter har vinet fått mogna 24 månader i 7000 liters fat.

Beskrivning: Djup rubinröd med lila kanter. Ett fylligt sött vin med mycket frukt, mörka bär, moreller, björnbär och kryddiga toner av nejlika. Robusta tanniner men med struktur och lite fatkaraktär med cedertoner och tobaksblad. Underbart lång fruktig och mjuk avslutning.

Rekommendationer: Serveras ca 17 grader. Att drickas nu eller om 30-35 år. Servera gärna det här vinet med desserter som har choklad, rostade nötter, kaffe. Gott till mögelost, lagrade ostar eller njut den som den är.

Vinproducent: Quinta do Tedo

