



## Rabisco Reserva

Detta vin är gjort av lika delar cabernet sauvignon och touriga nacional. När druvorna kommer till vinkällaren efter skörd avstjälkas de för att därefter pressas. Jäsningen sker traditionellt i temperaturkontrollerade tankar där temperaturen ligger på cirka 28 grader. Man förlänger skalkontakten ytterligare en tid för att på så sätt utvinna mer smak och färg. Avslutningsvis får vinet lagras nio månader på nya franska ekfat.

Etiketten är en hyllning till den vackra storken Paul do Boquilobo som man ofta kan se på egendomen. Rabisco betyder skiss på portugisiska men är även ett ord som används i vinsammanhang i Portugal. Det finns nämligen ett uttryck som heter "rabisco das uvas" vilket tillåter "vanliga" människor i Portugal, de som inte har egna vinodlingar, att göra sitt eget vin. Kortfattat betyder det att man kommer överens med producenten om att få plocka de druvor som finns kvar på vinrankorna efter huvudskörden och därefter lagrar vinerna i egna lerkärl. Denna metod att göra vin i lerkärl är i högsta grad "på tapeten" igen.

### Doft och smak

*Doften är stor av ung mörk frukt såsom blåbär, plommon och skogshallon tillsammans med en ren och fin vaniljton. Smaken är frisk med en bra syra som integrerar fint med mjuka, seriösa*

Produkt/Art.nr	Rabisco Reserva/2043-01
Land/Region	Portugal/Tejo
Druvor	50 % cabernet sauvignon, 50 % touriga nacional
Producent	Quinta S. João Batista
Vinmakare	João Vicêncio
Lagring	9 månaders lagring på 225 liter nya franska ekfat
Årgång/Alkohol	2015/13,5%
Pris/(exkl. moms)	106,00 kr/(85)



## Rabisco Reserva

*tanniner. I smaken hittar man plommon, mogna skogshallon, vanilj och en mycket angenäm kryddighet som dröjer sig kvar länge.*

Produkt/Art.nr	Rabisco Reserva/2043-01
Land/Region	Portugal/Tejo
Druvor	50 % cabernet sauvignon, 50 % touriga nacional
Producent	Quinta S. João Batista
Vinmakare	João Vicêncio
Lagring	9 månaders lagring på 225 liter nya franska ekfat
Årgång/Alkohol	2015/13,5%
Pris/(exkl. moms)	106,00 kr/(85)