



Manoella

Quinta da Manoella grundades 1836. Jorge Seródio Borges är femte generationen som nu tillsammans med sin Sandra har tagit över denna unika egendom i Douro. Gården är belägen i en dalgång i Pinhão och består av 60 hektar mark men endast 12 hektar är vinodlingar. Druvorna till detta vin kommer från vinstockar som är 35 år gamla. Här växer vinstockarna i skifferjord. Vinet är en blandning av Touriga Nacional, Touriga Franca och Tinta Francisca. Druvorna skördas för hand och vid ankomst till källaren fottrampas vinet kontinuerligt i traditionella lagares under jäsningsperioden som varar i ca 10 dagar. Vinet lagras därefter på nya franska ekfat i 16 månader.

Doft och smak

Doften är stor av mogna röda bär såsom hallon och jordgubbar samt har en fin kryddighet. I smaken hittar man fin frukt, röda bär såsom hallon och en fin moccaton som dröjer sig kvar länge.

Ett bra matval till detta vin är ett långkok på högrev serverat med en härlig och len blomkålspuré.

Produkt/Art.nr	Manoella/90079-01
Land/Region	Portugal/Douro
Druvor	10% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca, 5% Tinta Francisca, 60% Touriga Nacional
Producent	Wine & Soul
Vinmakare	Jorge Seródio Borges & Sandra Tavares da Silva
Lagring	16 månader på nya franska ekfat
Årgång/Alkohol	2016/12,5%
Pris/(exkl. moms)	149,00 kr/(119)
Lansering	TSE 190215 (1200 fl)

Adress: Bondegatan 21, 116 33 Stockholm, Sweden

Telefon: 08-510 691 00. Telefax: 08-508 531 00

E-post: hello@handpicked.se. www.handpicked.se