

Guru

Guru görs på de lokala druvsorterna Viosinho, Rabigato, Codega och Gouveio. Vinstockarna har en ålder på cirka 50 år. Vinet jäses på ståltank under kontrollerad temperatur i cirka 15-20 dagar. Därefter får det ligga på franska ekfat (225 liter) i cirka 7 månader med återkommande battonage innan det tappas på flaska. Ingen malolaktisk jäsning.

Doft och smak

Vinet har en ljusgul färg med en doft av fataromer och härlig frukt. Smaken har bra mineralton, härligt frisk citrus och fruktig smak med väl integrerad ek.



Produkt/Art.nr	Guru/73013-01
Land/Region	Portugal/Douro
Druvor	Codega, Gouveio, Rabigato, Viosinho
Producent	Wine & Soul
Vinmakare	Jorge Seródio Bores & Sandra Tavares da Silva
Lagring	7 månader på franska ekfat
Årgång/Alkohol	2016/12,5%
Pris/(exkl. moms)	279,00 kr/(219)