

Pintas Vintage Port



Druvorna som används till Pintas Vintage Port kommer från en nästan 90 år gammal vinodling som är belägen över 800 möh i Vale de Mendiz i Pinhão. Odlingen består av cirka 30 olika druvsorter som växer i en jordmån rik på skiffer. Skörden sker för hand i månadskiftet september-oktober. När druvorna kommer till vinkällaren fottrampas de i öppna granitfat, så kallade lagares i fem dagar. Jäsningen stoppas därefter genom att man tillsätter sprit. Vinet förs sedan över på gamla stora portugisiska ekfat (2500 l) där det lagras 19 månader innan buteljering. 3 000 flaskor producerades av årgång 2015.

Doft och smak

Det här är ett portvin med väldigt koncentrerad frukt och en djup blårod färg. Doften är förförande av blåbär, apelsinblomma, plommon, russin, lakrits och en fin vaniljton. Pintas Vintage Port har tydliga tanniner, men de döljs av den djupa koncentrerade frukten. Smaken är stor av mogna mörka körsbär, björnbär, plommon och en väl integrerad fatton som dröjer sig kvar länge.

Även Pintage Vintage Port vinner på att få ligga i källaren många år, men är faktiskt överraskande gott redan nu. Vi gillar känslan av ung frukt, tydliga tanniner och den alldeles lagom söta smaken som blir extra tydlig tillsammans med en bit ädelost och kanderade valnötter.

Produkt/Art.nr	Pintas Vintage Port/99878-01
Land/Region	Portugal/Douro
Druvor	field-blend bestående av ca 30 lokala druvor
Producent	Wine & Soul
Vinmakare	Jorge Seródio Borges & Sandra Tavares da Silva
Lagring	19 månader på gamla stora portugisiska fat (2500L)
Årgång/Alkohol	2015/20%
Pris/(exkl. moms)	525,00 kr/(420)