



## 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/70492-01
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	2015/13%
Pris/(exkl. moms)	179,00 kr/(139)