

Sigva

Quinta do Noval Vintage Port 2008

Artikelnummer: 93088

Ursprung: Douro DOC

Druva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão

Årgång: 2008

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Dessertvin



Smakbeskrivning:

Det finns ett fåtal flaskor kvar av 2008 i några butiker. Klicka på "Till Systembolaget" så kan du se om vinet finns i en butik nära dig.

Mogen och kryddig generös förförisk doft. Smaken av apelsinskal ger vinet ett lyft tillsammans med blåbär, björnbär, kanel, muskot och kryddor.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna är enligt tradition fottrampade i stora, grunda kar, eller lagares som de kallas i Portugal. De som trampar är barfota och går fram och tillbaka i tanken med vin upp till knäna ungefär, människofoten är nämligen det mest varsamma man kan krossa druvor med. Vinet har sedan fått mogna i stora ekfat under 18 månader.

Passar till:

Inte alltför söta chokladdesserter. Låt gärna ett sötsyrligt tillbehör (fruktkompott, sås) ingå i desserten. Gott till inkokta eller sprit-marinerade plommon och körsbär som serveras med glass, eller till smakrika ostar, som gorgonzola eller roquefort.

Information om producent:

Quinta do Noval är ett historiskt namn med ikonisk status i vinvärlden, men det är framför allt en vingård. I hjärtat av Dourodalen har fantastiska viner gjorts på denna plats sedan början av 1700-talet. De är givetvis mest kända för sina portviner, såsom Quinta do Noval Vintage Port som är gjord av ett strikt urval av de bästa vinerna från deras 145 hektar stora vingård, eller Quinta do Noval Nacional, som görs i ytterst små kvantiteter och där vi i Sverige får vara lyckliga om vi lyckas lägga beslag på tre flaskor, de är vinet lanseras, vill säga. Deras Tawny Ports och Colheitas är även dom älskade världen över, och erbjuder enormt hög kvalitet. De subtila skillnaderna i lutning, klimat och jordmån hos de olika delarna i vingården ger vinerna från Noval en komplexitet och ett djup som är unikt för Quinta do Noval, oavsett om det gäller portviner eller "vanliga" vita och röda viner.