

# Lab Reserva 2019



Dyp rubinrød farge. Fruktig, krydret duft med et pent integrert fatpreg. Tørr, frisk vin med innslag av bjørnebær, fioler, kaffe og sjokolade. Pent balansert alkohol og en rund ettersmak.



40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Syrah og 20 % Touriga Nacional.



Fra vinmarker med leire og kalksteinsjordsmon. Total avstilking. Temperaturkontrollert gjæring ved 28-30 grader i ståltanker med daglig overpumping og skalkontakt i 28 dager.



Vinen lagres i 8 måneder på 225-liters franske barriques.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalg

1939601

Produsent <b>Casa Santos Lima</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Portugal</b>	District <b>Lisboa</b>
Sukker (g/l) <b>8,0</b>	Syre (g/l) <b>5.8</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>12</b>