

Maynards LBV 2018



Dyp rød med intens mørk, elegant med duft av kirsebær, plomme, bjørnebær, fiolett og roser. Fyldig munnfølelse med myke tanniner og smak av lakris, sort pepper, solbær, med et hint av eik.



30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional, 20% Tinta Barroca



Druene håndplukkes ved optimal modning, kjøles ned i 12 timer og gjennomgår en kort maserasjon før gjæringen starter. Gjæringen foregår i rustfrie ståltanker med temperaturkontroll til ønsket sukkernivå er nådd, og stoppes deretter ved tilsetning av brandy. Vinen modnes på eikefat i Douro, blendes for å sikre en jevn stil og tappes på flaske uten stabilisering – noe som kan føre til naturlig bunnfall.



Vinen lagres på eikefat blander for å oppnå en jevn konsistens og tappes på flaske uten stabilisering, slik at det kan dannes naturlig bunnfall.

kr

Alkohol: 20%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19723401

Produsent Barão de Vilar	Type Hetvin	Land Douro	District Portugal
Sukker (g/l) 97	Syre (g/l) 4,7	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6