Porrais Douro BIB 2024

Dyp purpurrød farge. Intense aromaer av mørke bær, tørket frukt og lakris. Fruktig og elegant stil, fin konsentrasjon. runde tanniner og en lang behagelig ettersmak.



45 % Touriga Nacional, 35 % Touriga Franca og 20 % Sousão

Skifer jordsmonn. Vinstokkene dyrkes 600 m.o.h. Vinstokkene er gjennomsnittlig 80 år gamle. Druene er håndplukket og legges i 20 kg kurver og blir selektert. Temperaturkontrollert fermentering i ståltanker. Malolaktisk gjæring i ståltanker.

Vinen modnes videre på ståltanker og tappes etter bestilling så den alltid er så fersk som mulig.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 5 7772806

Produsent	Type	Land	District
Quinta de Porrais	**Rødvin**	**Portugal**	**Douro**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
3,5	**5,0**	**300 cl**	**4**