

Sarvinhos

(Portugal, Estremadura)

Adegão



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Druva

Aragones (Tempranillo), Trincadeira, Baga, Castelão (Periquita) och Tinta Miuda

Vinet

Vinet är jäst och lagrat på ståltank.

Jorden

Vinet är huvudsakligen odlat i Ribatejo och Estremadura

Karaktär

Ett medelkraftigt vin med vacker färg, låg strävhet och hög fruktsyra. Vinet är medelfylligt med aromer av svarta bär och körsbär.

Mat

Nötkött, fläskkött, fågel, och sallader (även med dressing).



Sarvinhos

(Portugal, Alentejo)

Fyllighet 

Strävhet 

Fruktsyra 



D. Marquês



Årgång

2004

Druva

Aragones(Tempranillo), Trincadeira Preta och Castelão (Periquita)

Vinet

Vinet är lagrat under 6 månader i Fransk och Amerikansk ek

Jorden

Vinet är odlat i Alentejo.

Karaktär

Ett mörkt friskt och relativt kraftigt vin med markerad fruktsyra och låg strävhet. I aromen kan man känna körsbär choklad tryffel och en viss ton av tjära som i vinerna från Barolo. Vinet har en tydlig fatkaraktär

Mat

Nötkött, lamm, fläskkött, vilt, gås, anka och charkuterier