



LAND:
Portugal

OMRÅDE:
Douro

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
13-14 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2022-2038

ALKOHOL:
19 %

VELEGNET TIL:
Dessert Ost

VINTAGE PORT 2008, SANTA EUFEMIA

Lavet på 70 % Touriga Nacional og 30 % Tinta Roriz høstet sent for størst mulig modenhed.

Druerne er på traditionel vis trådt i lagares, lave cementkar, for optimal ekstraktion af farvestoffer, smagsstoffer og tanniner. Vinen lagres først ½ år på ståltank og derefter 2 år på små træfade. Det er vin med enorme mængder syre og tannin, der kræver mange års lagring på flaske.

Næsten sort farve og intens bærduft med noter af sorte kirsebær, brombær og hindbær. Smagen er nærmest voldsom med fast struktur og høj syre. Meget lang eftersmag.

Kan drikkes nu til chokoladedesserter eller stærke oste, men kan med fordel gemmes minimum til 2025.

Læs mere om producenten på Bichel.dk