



LAND:
Portugal

OMRÅDE:
Douro

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2047

ALKOHOL:
19,5 %

VELEGNET TIL:
Dessert

COLHEITA PORT 2010, QUINTA DO INFANTADO

Colheita er dybest set en Tawny Port fra en enkelt årgang. Årgangen skal være godkendt af portvinsinstituttet og vinen skal lagre på fad i mindst 7 år. Hos Quinta do Infantado lagrer de deres Colheitaer 10 på 700 liters fade, der er mere end 100 år gamle.

Alt druemateriale til Infantados vine kommer fra A-klassificerede marker og trædes med fødder i de traditionelle lave kar, lagares. Begge dele er noget, der normalt reserveres for Vintage Port. Hos Quinta do Infantado gæres vinene lidt længere inden forstærkning, hvilket giver et lavere sukkerindhold og en mere vinøs stil.

Læs mere om producenten på Bichel.dk