



DÃO VINHAS VELHAS 2015, ANTONIO MADEIRA

Lavet på et blend af Jaen (Mencia), Baga, Tinta Amarela (Trincadeira) og ca 20 andre sorter fra 50-100 gamle vinstokke fra en mark beliggende 450 moh med granit-jordbund. Dyrket økologisk, høstet i hånden og vinificeret med naturlig gæring i åbne kar og modnet på brugte fade af forskellig størrelse og ståltank i 18 måneder. Kun tilsat en smule svovl ved flaskning.

Hindbær, grafit og fyrrenål i duften. Smagen er saftig med fine tanniner, solid syre og en hel del mineralitet.

Til rødt kød - stegt eller på grill. Gerne med middelhavselementer som tomat, hvidløg, timian, rosmarin osv.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Portugal

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2017-2027

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Gris Lam Løbende vildt Oksekød