

## Barao de Vilar Reserva

Barão de Vilar on perheomisteinen viinitalo, jonka takana on **Van Zellerin suku**, yksi Douro-joen alueen historiallisimmista ja arvostetuimmista viinintuottajasuvuista. Álvaro van Zeller on tunnettu viinintekijä ja yksi nykyisistä omistajista.

Vaikka Barão de Vilar -nimi otettiin käyttöön vasta 1996, Van Zellerin perhe on ollut viinintuotannossa mukana jo yli **14 sukupolven** ajan – yli 300 vuotta. Heidän juurensa ulottuvat muihin arvostettuihin tuottajiin, kuten Quinta do Novaliin ja Quinta Vale D. Mariaan.

Sadonkorjuu aloitettiin elokuun lopulla ja se sujui viileissä ja pitkissä olosuhteissa. Rypäleet valittiin huolellisesti, ja käyminen tapahtui ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa kontrolloidussa lämpötilassa. 20 % sekoituksesta kypsytettiin käytetyissä portviinitynyreissä. Viini stabiloidaan ja suodatetaan ennen pullotusta Gaiassa.



## Tuotetiedot

**Maa:** Portugali

**Tuontantoalue:** DOC Douro

**Tuottaja:** Vinihold

**Rypäle/rypäleet:** 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz

**Vuosikerta:** 2024

**Sokeri:** 10,45 g/l

**Happo:** 5,1 g/l

**Alkoholi:** 13,5%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Kirkkaan rubiininpunainen väri

**Tuoksu:** Tuoksussa kypsiä punaisia hedelmiä ja vivahdus mausteita

**Maku:** Maku on elegantti, hyvä hapokkuus, täyteläinen runko sekä pehmeät ja kypsät tanniinit. Pitkä ja miellyttävä jälkimaku.

**Ruokasuositukset:** Grilliruoka, Riista, Porsas, Pataruoka, Nauta