

Barao de Vilar

Tämä ryhdikäs portugalilainen punaviini tulee Douron laaksosta Douro Superioren alueelta. Rypäleinä on käytetty perinteistä sekoitusta paikallisista lajikkeista: Touriga Nacional 40%, Touriga Franca 30% sekä Tinta Roriz 30%. Samoja rypäleitä käytetään myös portviinien valmistukseen ja viinin aromeista voikin löytää paljon samoja elementtejä: punaisia ja tummia marjoja ja hedelmiä sekä mausteisuutta. Lisäksi viini on saanut kypsyä vanhoissa portviinitynnyreissä. Maultaan tämä syvän rubiininpunainen viini on herkullisen hedelmäinen, samettinen, raikkaan hapokas ja tasapainoinen. Se on upea pari esimerkiksi punaisen lihan, riistan ja juustojen kanssa. Sopii mausteisuutensa ansiosta hyvin myös grilliruokien pariin.

Tuotetiedot

Maa: Portugali

Tuontantoalue: DOC Douro

Tuottaja:

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

Sokeri: 10 g/l

Alkoholi: 14%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä rubiininpunainen

Tuoksu: Tumman marjainen, karhunvatukkaa, kirsikkaa, mausteita, punaista luumua ja aavistus vaniljaa sekä pippuria

Maku: Hapokas, samettinen, hedelmäinen, ryhdikäs, tanniininen, täyteläinen, tasapainoinen

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Riista, Tapas, Nauta, Lammas

