



Vinlandet Portugal

Den som någon gång besökt Portugal kommer ofta tillbaka. Oavsett om man vandrat upp och ner på Lissabons gator, kantade av vackra husfasader från olika tidsepoker. Eller tagit tåget till Douro-dalens storslagna landskap, där kilometervis av terrasserade vinodlingar mjukt följer bergets form. Och där Douro-floden stillsamt rinner fram, ständigt närvarande. Det lilla landet ligger lite i skuggan av Spanien men har en påfallande bredd, egna vinstilar och en fascinerande mångfald. I Portugal finns ett drygt tiotal vinregioner, där de mest kända har stor internationell ryktbarhet. Kännetecknande för Portugal är att man i mycket stor utsträckning odlar inhemska druvsorter. I stor utsträckning är det inhemska druvor med svårtuttalade namn som odlas i Portugal. Årligen produceras

närmare 200 miljoner liter vin (varav cirka 40 % är portvin). En sak som fortsätter att överraska konsumenter är att många av *de bästa röda vinerna från Portugal* är väldigt prisvärda.



Nr. 70963 Impressivo, pris 79kr. (Flaska 1000ml.)

Impressivo är ett typiskt portugisiskt rött då man blandar flertalet druvor till önskat slutresultat. De mognade inte vid samma tidpunkt men skördades och vinifierades ändå tillsammans vilket gav upphov till långlivade viner. Idag är blenden kvar, men istället växer respektive druvsort i allt större utsträckning var för sig. Den blandas likväl då portugisen helt enkelt gillar blenden. En hel del klassiska portugisiska markörer i såväl doft som smak i denna charmiga och rättframma vardagspärla. Ungdomligt med bussig mörk bärfrukt, torkade örter, fuktig tobak och violblommighet i doftspektrumet som definitivt känns portugisiskt. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt <0,9 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 2603 Segredos de Sao Miguel Organic, pris 95kr.

Segredos de Sao Miguel Organic är ett charmigt fruktigt, mjukt och kryddigt rött vin med en elegant och balanserad smak av plommon, mörka bär, tobak, örter och fat. Ett riktigt gott ekologiskt vin som är grymt till grillade rätter oavsett kött, fågel eller vegetariskt. 40% av vinet har lagrats ett halvår i sex till åtta år gamla ekfat om 400l. Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 0,4 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr. 75998 Cigarra Gran Passo, pris 89kr.



Nu har vinmakaren bakom Cigarra – Sveriges mest sålda portugisiska vin tagit fram något alldeles speciellt. Exklusivt för Sverige, ett vin med extra allt. Här möts den eleganta Bordeauxdruvan Cabernet Sauvignon med den kryddiga portugisiska druvan Touriga Nacional vilket skapar en kraftfull smaksensation. Vinet har dessutom lagrats i exklusiva franska och amerikanska ekfat under 8 månader. Vinregionen Lisboa ligger norr om huvudstaden Lissabon där vingårdarna är belägna på vackra böljande sluttningar. Det optimala läget ger vinrankorna perfekt solexponering och en frisk bris från Atlanten som bara ligger 25 km därifrån. Cigarra Gran Passo är ett kraftfullt och fylligt rött vin med generösa inslag av mörka bär, örter, lakrits, tobak och fat. Servera vinet till smakrika rätter som mustiga grytor, säsongens rotfrukter och väldoftande stekar på lamm- eller nötkött. Alkoholhalt 14%, Sockerhalt 0,7 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Nr. 2347 CARM 20019, pris 99kr.



Det är ett ekologiskt vin framställt på inhemska druvsorter. Vinet är lagrat i 8 månader på amerikanska och franska ekfat. Det är i näsan mycket fräsch och elegant med noter av vilda frukter och svarta körsbär i balans med förföriska nyanser av "lakrits", som är aromen komplex av de diskreta anteckningarna av trä. I munnen är varm, betecknar fasta tanniner med jämn konsistens och mycket ihållande finish. Detta vin passar till köttretter, ostar och i allmänhet medelhavsmat. Servera mellan 15 och 16°C.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,5 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Nr. 2631 Crasto Superior Touriga Fraca Touriga Natcional, pris 149kr.



Vinet har lagrats i 18 månader på franska ekfat som har utformats speciellt för att ge lätt rostade noter och för att få fram friskheten och aromerna. Detta är ett engagerande vin med en fräsch, kvardröjande och perfekt balanserad finish. Komplex doft av mörka bär och kryddor. Smakrikt vin av svarta vinbär, plommon och örter. Elegant eftersmak med balanserad fatkaraktär. Passar utmärkt till rätter av nöt och kalvkött, eller en viltgryta med svamp. Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.