



Tons de Duorum Rosé

PORTUGALI - VIINIT ROSEVIINI

Ihastuttava roseeviini seurusteluun, salaateille tai aasialaiselle ruoalle Portugalin Dourosta

Viinin valmistus: Rypäleet poimitaan käsin pieniin 15 kg koreihin. Saapuessaan viinimölle rypäleet puristetaan hellävaroen, minkä jälkeen ne kylmämaseroidaan 12-24 tunnin ajan. Käyminen matellitankeissa kontrolloidussa lämpötilassa 14-16 °C. Ei tynnyrikypsytystä.

Väri: Haalean lohenpunainen

Tuoksu: Aromia hallitsevat punaiset marjat

Maku: Tasapainonen, hapokas, pitkä maku

Ruokasuositus: Aperitiivinä tai Välimerellisten herkkujen kuten salaattien kanssa. Myös aasialaiset ruoat.

Tuottajan tiedot

João Portugal Ramos aloitti enologian opiskelut Lissabonissa vuonna 1980. Valmistuttuaan hän konsultoi ja tutustui Portugalin eri tuottajiin ja tuotantoalueisiin. Vuonna 1990 hän istutti ensimmäiset omat 5 hehtaariaan Estremoziin, jossa hän on asunut vuodesta 1988. Sitemmin hän on saanut viineilleen niin kansallista kuin kansainvälistäkin tunnustusta.

Maahantuojaja: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Portugali

Tuotantoalue: DOC Douro

Tuottaja: João Portugal Ramos

Alkoholipitoisuus: 12 %

Happopitoisuus: 5,9

Pullokokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: 40% Touriga Nacional; 30% Touriga Franca; 30% Tinta Roriz

Valikoima: Alkon valikoima, Ravintolavalikoima