



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Quinta de la Rosa Finest Reserve 50 cl

Portvin | Douro é Porto, Portugal | VP-nr.: 891802 | SAP-nr.: 9027729 | EPD-nr.: 2793230 | Pris: 255,60 inkl. mva

FAKTA

Land	Portugal
Distrikt	Douro é Porto
Underdistrikt	Douro
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt

Druetype	% touriga nacional, % touriga franca og % tempranillo (tinto del pais)
Alkohol	19,5 %
Sukker	108 g/l
Syre	4.8 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Blåmuggoster og desserter eller som et glass etter maten. Finest Reserve er en meget drikkevennlig stil som også gjør den egnet til å drikke uten følge av mat.

Karakteristikk

Smaksrik og fruktig portvin med god smaks kraft, middels sødme (for portvin) med aromaer av røde plommer, kirsebær og et snev av anis. Ligner mer på en filtrert Late Bottled Vintage i stil enn tradisjonell ruby i kvalitet.

Vinifikasjon

Hele drueklaser med stilk (avstilking i år med mindre god modning) fottråkkes i tradisjonelle granittlagares i 2-4 dager. Spriten tilsettes ved ca 7% alkohol for å stoppe videre gjæring. Vinen lagres så videre i større eikeliggere i flere år før forskjellige vinelementer blandes sammen for å gi en jevn og god kvalitet på produktet. Gjennomsnittlig alder på vinene i blandingen til Finest Reserve er 6 år. Vinen filtreres lett før tapping slik at den ikke kaster bunnfall i flasken.