

Adega Luis Pato

Abafado Molecular Branco



Årgang: 2011
Produsent: Adega Luis Pato
Produktnavn: Abafado Molecular Branco
Land: Portugal
Region: Beiras
Appellasjon: DOC Bairrada

Syre: g/l
Sukker: 137 g/l
Råmateriale: Bical, cerceal, sercial

Farge: Middels gyllen
Duft: Sødmefull duft av modne pærer og kandisert lime.
Smak: Rik, fyltig og sødmefull. Innslag av mynte i ettersmak.

Jordsmonn: Kalholdig leire (bical) og sandholdig jord (cerceal og sercialinho)

Vinmark: Gamle vinstokker fra ulike vinmarker.
Vinifikasjon: Druene høstes i slutten av september. Mosten konsentreres under fremstillingsprosessen ved å tilsette druesprit (abafado). Når gjæringsprosessen er ferdig, kjøles den ned for å bevare sødmen i vinen (molecular). Dette er Luis Pato's egen teknikk for fremstilling av søte viner.

Lagring: Ingen lagring
Lagringspotensial: 10-20 år fra årgangen

Str.(cl.): 37.5
Serveringstemperatur: 6-8 grader
Passer til: Fruktbaserte desserter

Skannlog nr: 9058442

Produkttype: Dessertvin

EPD nr: 2993335

Vinmonopolpris: 179,90

Vinmonopol nr: 5316402

Horecapris eks. mva: 152,42