

Ripanço Private Selection

Portugal / Alentejo / Reguengos



José Maria da Fonseca er en familiebedrift med nesten 200 års historie, likevel holder de et høyt tempo med innvoasjon i fokus. Her gjelder filosofien om konstant utvikling, investering i forskning og produksjon, og en kombinasjon mellom moderne teknikk og tradisjonell kunnskap. José Maria da Fonseca har produsert vin siden 1834 og er dermed det eldste og mest prestisjefylte vinhus i Portugal. I tillegg til vanlig bordvin (Periquita fra 1850) produserer også huset søte Moscatel de Setúbal-viner (fra 1849). Vinhuset eies og drives av Soares Franco-familien, og det er idag 8. generasjon som styrer firmaet.

Kjøpet av Casa Agricola José de Sousa Rosado Fernandes i 1986 resulterte i at en gammel drøm ble oppfylt for José Maria da Fonseca, nemlig å produsere Alentejo-vin ved hjelp av romerske, tradisjonelle metoder å lage vin på. Vingården ligger i sentrum av den lille byen Reguengos de Monsaraz, i hjertet av Alentejo, sør i Portugal. Vingårder er tradisjonelt bygget under bakkenivå for å opprettholde kjølige temperaturer året rundt. Her er også to lagares (åpne tanker) for tråkking av druer, 114 leir-amforer for gjæring, et ripanço-bord for sortering av druer og en moderne vingård utstyrt med 44 rustfrie ståltanker og state-of the-art teknologi.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Vinho Regional Alentejano
Produsent	J. M. da Fonseca
Årgang	2021
Druetyper	23% Syrah, 36% Aragonês, 12% Alicante Bouschet, 29% Trincadeira
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd. En del blir separert fra stilken for hånd (ripanço) så de harde tanninene fra stilker og steiner ikke brukes, noe som gjør vinene bløtere. En annen del av druene er soltørket. Gjæring i rustfrie tanker ved 28° C.
Lagring	6 måneder på nye, franske fat.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 9,5 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge. Ren duft av solbær, blåbær, bringebær, kaffe og vanilje. Bløt, balansert syre. Fylldig vin med modne tanniner. Lang, saftig ettersmak.
Serveringstemperatur	12° C
Passer til	Nydelig til rødt kjøtt, vilt og lam, samt harde oster.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1816301		kr. 179,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment