



Vin: Herdade dos Templários rød Alicante Bouschet 2023
Ursprungsbeteckning: Tejo Regional Wine - Tomar, Portugal

Druvsorter: 100% Alicante Bouschet

Alkoholhalt: 14 % vol.

Praktik: Ingen praktik.

Vila: Obelagd.

Smaknotering: Intensiv arom av mörka frukter (björnbär, vinbär och plommon), med subtila jordiga toner och en antydning av svartpeppar och kryddnejlika.

Fyllig med en robust struktur. Syrans fräschör balanserar smakerna av mogen mörk frukt. Den avslöjar komplexitet med toner av torkade örter och en lätt mineralitet. Avslutningen är lång och ihållande, vilket lämnar ett bestående intryck av mörka frukter och kryddor

Kuriosa: Alicante Bouschet är en fascinerande teinturier-druva, känd för att ge vinerna en intensiv och djup, nästan hypnotiserande färg. Det är en av få druvsorter där fruktköttet, förutom skalet, ger färg åt vinerna. Ursprungligen från Frankrike och skapad av den begåvade Henri Bouschet, är den resultatet av en korsning mellan sorterna 'Petit Bouschet' och 'Grenache'. Den vann snabbt bördig mark och berömmelse i Portugal, eftersom vinerna som produceras av denna druva är sanna inbjudningar till njutning, med omslutande aromer av mogna svarta frukter, såsom björnbär och plommon, som fyller gommen med en rik komplexitet. Alicante Bouschet har anpassat sig så väl till den portugisiska terroiren att den idag anses vara en symbolisk druvsort i landet. Perfekt för dem som uppskattar kraftfulla och minnesvärda viner

Gastronomi : Den rekommenderas att serveras med grillat kött, såsom lammkotletter, vilträtter som stuvat vildsvin och lagrade ostar. Den är också ett utmärkt val att komplettera traditionella portugisiska rätter, såsom grillade sardiner



Vin: Convento de Tomar rød Reserva 2020

Ursprungsbeteckning: DO Tejo - Tomar, Portugal

Druvor: 50 % Touriga Nacional; 25% Cabernet Sauvignon; 25% Syrah.

Alkoholhalt: 14 % vol.

Lagring: 12 månader på franska och amerikanska ekfat gav vinet större komplexitet, samtidigt som druvsorternas druvprofil respekterades.

Smaknot: Mörk granatfärg. Djup arom av mogna svarta frukter och en lätt touch av kryddor. Fyllig, intensiv frukt omsluten av toner av kaffe och rostat bröd. Presenta men eleganta tanniner; lång och harmonisk avslutning.

Vinframställning: Skörden börjar i september, när druvorna är i perfekt mognad, genom att kontrollera mognaden hos varje druvsort. Efter fullständig avstjälkning sker jäsningsen i rostfria ståltankar med kontrollerad temperatur (26-28°C) och dagliga pumpningar, med respekt för druvbärets integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner har uppnåtts separeras den fasta delen från den flytande delen av musten, och malolaktisk jäsningsen av vinerna uppmuntras för efterföljande stabilisering och lagring.



Vin: Herdade dos Templários rød Castelão 2023

Ursprungsbeteckning: Vinho Regional Tejo - Tomar, Portugal

Sorter: 100 % kastiliansk

Alkoholhalt: 14 % vol.

Smaknotering: Toner av färska röda frukter som jordgubbar och hallon, och nyanser av mogna plommon. En lätt nypa kryddor ger djup.

Kuriosa: Castelão är en av de mest traditionella och symboliska portugisiska druvsorterna. Har fått många synonymer, såsom "Castelão Francês", "Castelão Fr", "Santareno", synonymer som också har gett upphov till namnen på välkända varumärken som "Periquita" eller "João de Santarém", anpassar sig perfekt till "Tomar"-terroiren och ger upphov till viner med stor personlighet. Med en balanserad struktur och mjuka tanniner avslöjar Castelão-vinerna ett överflöd av aromer av röda frukter, såsom körsbär och jordgubbar, ofta åtföljda av subtila kryddtoner. Det är det perfekta valet för dem som söker en autentisk upplevelse, där "Tomar"-terroiren uttrycks i all sin fyllighet.

Gastronomi: Rekommenderas att kombinera med grillat kött, såsom lammkotletter, vilträtter, såsom stuvat vildsvin och rökta ostar. Det är också ett utmärkt val att komplettera traditionella portugisiska rätter, såsom rostade sardiner.



Vin: Herdade dos Templários Grande Escolha 2019 Magnum rött vin

Ursprungsbeteckning: DO Tejo - Tomar, Portugal

Druvsorter: 100% Touriga Nacional

Sort: 100 % Touriga Nacional

Alkoholhalt: 14 % vol.

Lagring: 15 månader på ekfat.

Vila: 15 månader i ekfat

Smaknotering: Aromen avslöjar toner av fat och mogna svarta frukter. I munnen omger den mogna frukten harmoniskt en bakgrund av kryddor och kokao. Sammenslena avslutningar med nyanser av honung och sylt.

Vinframställning: Skörden börjar i september, när druvorna är i varje druvsort, genom att kontrollera mognaden. Efter delvis avstjälkning sker jäsningen i rostfria ståltankar med kontrollerad temperatur (26-28°C) och dagliga pumpningar, med respekt för druvbärets integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner har uppnåtts separeras den fasta delen från den flytande delen av musten, och vinet uppmuntras till malolaktisk jäsning för efterföljande stabilisering och lagring. Lagring i 15 månader på använda franska och amerikanska ekfat ger vinet större komplexitet samtidigt som druvsortens karaktär respekteras.

Vinifiering: När mognaden på varje parsell av sorten är kontrollerad börjar skörden i september vid den ideala mognadspunkten. Efter delvis avstjälkning sker jäsningen i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur (26-28°C) åtföljd av försiktig daglig pumpning, alltid med respekt för druvornas integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner har uppnåtts separeras den fasta delen av vätskan från musten och malolaktisk jäsning av vinet uppmuntras för ytterligare stabilisering och lagring. Lagring i 15 månader på använda franska och amerikanska ekfat ger vinet större komplexitet samtidigt som druvsortens karaktär respekteras.

Gastronomi: Passar bra till grillat kött, viltkött och ostar.



Herdade dos Templários Grande Reserva Tinto 2019 DOC Tejo – Tomar, Portugal

Druvsort: Touriga Nacional, Castelão, Alicante Bouschet

Alkoholhalt: 14,5% vol.

Lagring: 24 månader på franska ekfat / 15 månader på ekfat

Smaknoteringar

Ett kraftfullt vin med en djup, nästan ogenomskinlig granatfärg, med intensiva aromer av mogna vilda bär. I gommen avslöjar det stor intensitet och struktur, balanserat av mjuka tanniner som ger det elegans. Subtila toner av mörk choklad framträder, vilket leder till en lång, komplex och raffinerad avslutning.

Naturlig stabilisering, kan utveckla sediment med tiden.

Ett kraftfullt vin med en djup granatfärg, nästan ogenomskinlig, och uttrycksfulla aromer av vilda bär. I gommen är det intensivt och strukturerat, med mjuka texturerade tanniner som ger elegans och balans. Subtila toner av mörk choklad leder till en lång och raffinerad eftersmak. Naturligt stabiliserat, kan det utveckla sediment med tiden.

Vinifiering / Vinifiering

PT Lagrad i 24 månader på nya franska ekfat, följt av minst 8 månaders flasklagring innan den släpps för försäljning, vilket möjliggör större aromatisk komplexitet och balans.

Gastronomi / Gastronomi

PT Perfekt att komplettera ugnstrostad kött, vilträtter, grillat lamm med en touch av mynta, långtidsrostad skinka (minst 36 månader) och starka ostar.



Herdade dos Templários Grande Reserva Branco 2019

DOC Tejo – Tomar, Portugal

Sort / Sort: Fernão Pires och Arinto

Alkoholhalt / Alkohol: 14% vol.

Stadium / Lagring: 10 månader på franska ekfat / 10 månader på ekfat

Smaknoteringar

PT Herdade dos Templários Grande Reserva Branco 2019 kombinerar två prestigefyllda varianter: Fernão Pires, med stor aromatisk potential, och Arinto, som ger fräschör, syra och livlighet.

Den har en gul färg med gyllene reflexer, aromer av citrus och tropiska frukter, toner av torkad frukt och lätta antydningar av kokos. Fatlagringen ger volym, komplexitet och tropiska toner (ananas och citrus), balanserade av frisk syra och elegant struktur. Den kan avnjutas omedelbart eller lagras i årtionden, liksom alla vita viner av högsta kvalitet.

Vinifiering

PT Mycket varsam krossning följt av förjäsande skalmaceration (8–10°C i 24 timmar). Jäst i nya franska ekfat med extra fin kornighet, med lång naturlig torkning och varsam rostning. Lagrad 10 månader sur lies, med regelbunden batonnage, vilket ger en krämig konsistens och aromatisk komplexitet.

Gastronomi / Gastronomy

PT Serveras vid 10 °C. Kan dekanteras av finsmakare.

Passar till: Fisk och köttträtter



Vin: Templários Premium Merlot 2019
Ursprungsbeteckning: Tejo Regional Wine, Portugal
Druvsorter: Merlot
Alkoholhalt: 14,5 % vol.

Smaknoter: Nästan ogenomskinlig granatröd färg. Kraftfull och komplex doft av mycket mogna svarta bär (plommon, svarta vinbär, björnbär), med inslag av kakao, kaffe och karamell. Varm, mogen, en upplevelse av sensationer i munnen. Frukten hjärta omges av exotiska kryddor. Avslutas saftigt, med en lång eftersmak av stor elegans och balans. Naturlig stabilisering, kan bilda sediment.

Tillverkning: Tillverkad av druvsorterna Cabernet Sauvignon och Merlot, lagrad på nya franska ekfat i 18 månader och med minst 6 månaders lagring på flaska innan den släpps ut på marknaden.

Mat: Passar utmärkt till en saftig biff, fläskkarré, rostbiff eller filé mignon. Goudaost eller Terrincho Velho DOP. Fylliga desserter med kakao/choklad som inte är alltför söta.



Vin: Templários Premium Cabernet Sauvignon/Merlot 2019
Ursprungsbeteckning: Vinho Regional Tejo, Portugal
Druvsorter: Cabernet Sauvignon; Merlot
Alkoholhalt: 14 % vol.

Smaknoter: Koncentrerad, med toner av bär, vinbär och blåbär som framträder bland inslag av vanilj och torkad frukt. Tanninerna är tydliga men sammetslena och omsluter en fyllig smak med inslag av mörk choklad och tryffel. Elegant och lång eftersmak. Naturligt stabiliserad, kan bilda sediment.

Tillverkning: Tillverkad av druvsorterna Cabernet Sauvignon och Merlot, lagrad på nya franska ekfat i 18 månader och med minst 6 månaders lagring på flaska innan den släpps ut på marknaden.

Mat: Passar utmärkt till kött som långsamt tillagats i vedugn, karamelliserade ugnsgrönsaker, grillade svampar och hjortkött.



Herdade dos Templários Grande Escolha Rött 2019

DOC Tejo – Tomar, Portugal

Druvsort: 100 % Touriga Nacional

Alkoholhalt: 14 % vol.

Lagring: 15 månader på franska och amerikanska ekfat

Smaknoter: Doften är elegant med inslag av fat och mogna svarta bär. Smaken har en fin struktur där den mogna frukten smälter harmoniskt samman med nyanser av kryddor och kakao. Eftersmaken är sammetslen och lång, med delikata inslag av honung och sylt.

Vinifiering: Efter att mognaden hos varje enskild druvsort har kontrollerats inleds skörden i september, när druvorna nått sin optimala mognad. Efter delvis avstjälkning sker jäsningen i temperaturreglerade rostfria tankar (26–28 °C), åtföljd av dagliga, försiktiga omrörningar för att bevara druvornas integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner uppnåtts separeras musten från de fasta delarna och den malolaktiska jäsningen påbörjas för att stabilisera vinet. Lagringen sker under 15 månader i begagnade fat av fransk och amerikansk ek, vilket ger större komplexitet utan att kompromissa med Touriga Nationals sortkaraktär.

Serveringsförslag: Passar utmärkt till grillat kött, vilt och lagrad ost.



vin: Convento de Tomar rött Reserva 2020

Ursprungsbeteckning: DO Tejo – Tomar, Portugal

Druvsorter: 50 % Touriga Nacional; 25 % Cabernet Sauvignon; 25 % Syrah.

Alkoholhalt: 14 % vol.

Lagring: En lagring på 12 månader i franska och amerikanska ekfat har gett vinet större komplexitet, samtidigt som druvsorterna har behållit sin karaktär.

Smakbeskrivning: Mörk granatröd färg. Djup doft av mogna svarta bär och en lätt kryddig ton. Fylligt, intensiv frukt omgiven av toner av kaffe och rostade toner. Tanninerna är närvarande men eleganta; lång och harmonisk eftersmak.

Vinifiering: Mognaden hos varje druvsort kontrolleras noggrant och skörden inleds i september när druvorna nått sin optimala mognad. Efter fullständig avstjälkning sker jäsningen i temperaturkontrollerade rostfria tankar (26–28 °C) med dagliga, försiktiga ompumpar, alltid med respekt för druvornas integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner uppnåtts separeras den fasta delen från musten och vinets malolaktiska jäsning påskyndas för senare stabilisering och lagring.

Utmärkelser – årgång 2020:

GULD: AMERICA AWARDS 2024

Utmärkelser – årgång 2018:

GULD: America Awards 2022

GULD: MUNDUS VINI 2022



Vin: Convento de Tomar vitt Reserva 2022

Ursprungsbeteckning: DO Tejo – Tomar, Portugal

Druvsorter: 50 % Arinto; 50 % Fernão Pires.

Alkoholhalt: 13 % vol.

Smakbeskrivning: Citrus- och blommig doft med subtila fatnoter som ger komplexitet. Tropiska frukter och citrus smälter samman med en touch av anis och kokos från fatet. Syran ger friskhet och elegans i en lång eftersmak.

Vinifiering: Mognaden för varje druvsort kontrolleras noggrant. Skörden ägde rum i början av september, när druvorna nått sin optimala mognad. Druvorna avstjälkas och pressas försiktigt med en pneumatisk press; en del av musten fermenteras vid en kontrollerad temperatur mellan 13–15 °C i rostfria tankar under 20 dagar för att bevara vinets friskhet och arom, medan den andra delen fermenteras i franska ekfat med extra -fina korn med medelhög rostning, medelhög+ med lagring ”sur lie” (på fin jästfällning) och ”batônage” från jäsning till buteljering.

Mat: Serveras vid 8–10 °C och passar utmärkt till grillad fisk, ugnsbakad torsk, skaldjur, vitt kött och ost.



Vin: Herdade dos Templários rött Colheita Seleccionada 2022

Ursprungsbeteckning: DO Tejo – Tomar, Portugal

Druvsorter: Touriga Nacional; Alicante Bouschet; Cabernet Sauvignon.

Alkoholhalt: 14 % vol

Lagring: 9 månader på ekfat

Smakbeskrivning: Aromer av mogna svarta och röda bär, med inslag av svarta plommon, sylt och kryddor. Fyllig och lång i munnen, med sammetslena och omslutande tanniner.

Vinifiering: Eftersom mognaden för varje druvsort övervakas noggrant inleddes skörden i september, när druvorna nått sin optimala mognad. Efter att druvorna helt avstjälkats sker jäsningen i temperaturreglerade rostfria tankar (26–28 °C) med dagliga, försiktiga omrörningar, alltid med hänsyn till druvornas integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner uppnåtts separeras de fasta delarna från musten och den malolaktiska jäsningen av vinerna påbörjas för senare stabilisering och lagring. Lagringen på 6 månader i begagnade franska och amerikanska ekfat ger vinet större komplexitet samtidigt som druvsorterna behåller sin karaktär.

Mat: Serveras vid 16 °C och passar utmärkt till traditionella charkuterier, ugnsbakade rätter, grillat kött, cabidela och ost.

Utmärkelser:

Gold Medal America Awards 2025



Herdade dos Templários Branco 2025

DO Tejo | Tomar, Portugal

Region / Portugal

Ursprungsbeteckning / Denomination of Origin DOC Tejo

Druvsorter / Grapes Arinto (40 %) · Fernão Pires (40 %) · Riesling (20 %)

Alkoholhalt 13 % vol.

Profil: Frisk, fruktig, krämig och balanserad

Smaknoter: Tropiska frukter, mandarin, citrusfrukter och en aning honung

Vinifiering: Jäsning i rostfria tankar vid 13–15 °C, med delvis lagring på franska ekfat. "Sur lie" med batonnage.

Serveringstemperatur 10 °C

Passar till: Aperitifer, portugisiska tilltugg, fisk och skaldjur



Vin: Herdade dos Templários rosé 2025

Ursprungsbeteckning: DOC Tejo – Portugal

Druvsorter: Merlot

Alkoholhalt: 13 % vol.

Smakbeskrivning: Elegant och eterisk, den eleganta kroppen glider över smaklökarna som en frisk bris och förenar doften av mogna vilda bär med den delikata doften av rosenblad. Lång och harmonisk eftersmak, subtil smakdjup med lätta inslag av teblad.

Vinifiering: Druvorna avstjälkas och genomgår en kort maceration före jäsning; musten jäses vid en kontrollerad temperatur mellan 13–15 °C i rostfria tankar under 20 dagar för att bevara vinets friskhet och aromatiska potential.

Matmatchning: Serveras vid 10 °C till en provensalsk måltid, tomater med olivolja och basilika, tonfisk, sardiner, orientalisk mat eller pasta.



Vin: Herdade dos Templários vitt 2023

Ursprungsbeteckning: DO Tejo – Tomar, Portugal

Druvsorter: 40 % Arinto; 40 % Fernão Pires; 20 % Riesling.

Alkoholhalt: 13 % vol.

Smakbeskrivning: Doft av tropiska frukter med inslag av mandarin och subtila kryddtoner. Frisk och krämig i munnen, välbalanserad, med toner av citrus och honung. Lång eftersmak med en behagligt söt avslutning.

Vinifiering: Druvorna avstjälkas och pressas försiktigt med en pneumatisk press; musten fermenteras vid en kontrollerad temperatur mellan 13–15 °C i rostfria tankar under 20 dagar för att bevara vinets friskhet och arom. Delvis jäst på franska ekfat med extrafina årringar och medelhög till medelhög+ rostning. Lagring ”sur lie” (på fin jästfällning) med ”batônage” från jäsning till buteljering.

Matmatchning: Serveras vid 10 °C till aptitretare, fiskbollar av torsk, peixinhos da horta, petingas, sallader, fisk- eller skaldjursrätter.

Utmärkelser årgång 2021:

Guldmedalj i vintävlingen Escanções de Portugal

Höjdpunkter från årgång 2019:

Fantastiska viner för sommaren



Vin: Sellium Likörvin

Druvsorter: Moscatel Roxo

Alkoholhalt: 18 %

Smakbeskrivning: Ett fylligt vin med intensiv doft och långvarig smak, fullt av inslag av honung, toner av stenfrukter och en lätt karamellton. Har god fyllighet i munnen med en lång eftersmak.

Vinifiering: Lätt jäsning i rostfria tankar följt av stopp av jäsningen genom tillsats av vinbrännvin och långvarig maceration.

Matmatchning: Serveras vid 12 °C, perfekt till desserter eller helt enkelt för att avsluta måltiden.

Lagring: 18 månader på begagnade fat av fransk och amerikansk ek

Utmärkelser:

GULD – Wein.com Selection 2017

SILVER – AWC Vienna International Wine Challenge 2017



Vin: Herdade dos Templários vitt 2023

Ursprungsbeteckning: DO Tejo – Tomar, Portugal

Druvsorter: 40 % Arinto; 40 % Fernão Pires; 20 % Riesling.

Alkoholhalt: 13 % vol.

Smakbeskrivning: Doft av tropiska frukter med inslag av mandarin och subtila kryddtoner. Frisk och krämig i munnen, välbalanserad, med toner av citrus och honung. Lång eftersmak med en behagligt söt avslutning.

Vinifiering: Druvorna avstjälkas och pressas försiktigt med en pneumatisk press; musten fermenteras vid en kontrollerad temperatur mellan 13–15 °C i rostfria tankar under 20 dagar för att bevara vinets friskhet och arom. Delvis jäst på franska ekfat med extrafina årringar och medelhög till medelhög+ rostning. Lagring "sur lie" (på fin jästfällning) med "batônnage" från jäsning till buteljering.

Matmatchning: Serveras vid 10 °C till aptitretare, fiskbollar av torsk, peixinhos da horta, petingas, sallader, fisk- eller skaldjursrätter.

Utmärkelser årgång 2021:

Guldmedalj i vintävlingen Escanções de Portugal

Höjdpunkter från årgång 2019:

Fantastiska viner för sommaren



Vin: Sellium Likörvin

Druvsorter: Moscatel Roxo

Alkoholhalt: 18 %

Smakbeskrivning: Ett fylligt vin med intensiv doft och långvarig smak, fullt av inslag av honung, toner av stenfrukter och en lätt karamellton. Har god fyllighet i munnen med en lång eftersmak.

Vinifiering: Lätt jäsning i rostfria tankar följt av stopp av jäsningen genom tillsats av vinbrännvin och långvarig maceration.

Matmatchning: Serveras vid 12 °C, perfekt till desserter eller helt enkelt för att avsluta måltiden.

Lagring: 18 månader på begagnade fat av fransk och amerikansk ek

Utmärkelser:

GULD – Wein.com Selection 2017

SILVER – AWC Vienna International Wine Challenge 2017



Vin: Vale das Donas rött, 2022

Ursprungsbeteckning: IGP Tejo – Portugal

Druvsorter: 40 % Aragonez; 40 % Castelão; 20 % Alicante Bouschet.

Alkoholhalt: 13,5 % vol.

Smakbeskrivning: Doftar av mogna röda bär. I munnen är den balanserad och fyllig, med runda tanniner och en mjuk men lång eftersmak. Naturligt stabiliserat vin som kan bilda sediment.

Vinifiering: Mognaden för varje druvsort kontrolleras noggrant och skörden inleds i september när druvorna nått sin optimala mognad. Efter fullständig avstjälkning sker jäsningen i temperaturkontrollerade rostfria tankar (26–28 °C). När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner uppnåtts separeras de fasta delarna från musten och malolaktisk jäsning påbörjas.

Utmärkelser årgång 2018:

GULD - China Wine & Spirits Awards 2019

Seal of Approval - AWC Vienna International Wine Challenge 2019



Vin: Vale das Donas Vitt 2025

IGP Tejo – Portugal

Region: Tejo, Portugal

Ursprungsbeteckning: Regional Tejo

Druvsorter: 50 % Fernão Pires, 25 % Sauvignon Blanc och 25 % Chardonnay

Alkoholhalt: 13 % vol.

Profil: Frisk, fruktig, krämig och aromatisk

Smaknoter: Blommig doft med inslag av ananas och banan.

Vinifiering: Druvorna avstjälkas noggrant och pressas försiktigt i en pneumatisk press. Mustet jäser i rostfria tankar, med en temperatur som hålls mellan 12 °C och 14 °C under cirka 20 dagar, vilket bevarar vinets friskhet och aromatiska uttryck.

Serveringstemperatur: 10 °C

Passar till: Aperitifer, fisk och skaldjur



Vin: Vale das Donas vitt, 2022
Ursprungsbeteckning: IGP Tejo – Portugal

Druvsorter: 50 % Fernão Pires; 25 % Sauvignon Blanc; 25 % Chardonnay.

Alkoholhalt: 13 %

Smakbeskrivning: Blommiga aromer och inslag av tropiska frukter (ananas och banan). Ung och frisk i munnen, med behagliga citrustoner omgivna av tropiska nyanser."

Vinifiering: Druvorna avstjälkas och pressas försiktigt med en pneumatisk press; musten fermenteras vid en kontrollerad temperatur mellan 12-14 °C i rostfria tankar under 20 dagar för att bevara vinets friskhet och aromatiska potential.

Garrafa
Magnum
1,5L



En begränsad upplaga av magnumflaskor (1,5 l) av vinet Convento de Tomar 2020, förpackade i individuella trälådor med frontlock i akryl.

Vin: Convento de Tomar rött Reserva 2020
Ursprungsbeteckning: DO Tejo - Tomar, Portugal
Druvsorter: Touriga Nacional; Cabernet Sauvignon; Syrah.
Alkoholhalt: 14 % vol.
Lagring: 12 månader på ekfat

Smakbeskrivning: Granatröd färg med violetta inslag; Intensiv doft av mogna svarta bär med inslag av blommor och kryddor; Fyllig i munnen med en lång och sammetslen eftersmak.

Vinifiering: Mognaden hos varje druvsort kontrolleras noggrant och skörden inleds i september när druvorna nått sin optimala mognad. Efter fullständig avstjäлкning sker jäsningsen i temperaturkontrollerade rostfria tankar (26–28 °C) med dagliga, försiktiga ompumpar, alltid med respekt för druvornas integritet. När önskad koncentration av färg, aromer och tanniner uppnåtts separeras de fasta delarna från musten och vinets malolaktiska jäsnings påskyndas för senare stabilisering och lagring. Lagringen på 6 månader i franska och amerikanska ekfat ger vinet större komplexitet samtidigt som druvsorterna behåller sin karaktär.

Utmärkelser:

- GULD - Mundus Vini 2018
- GULD - AWC VIENNA Inter
- GULD – Crédito Agrícolas vintävling 2018
- SILVER – China Wine & Spirits Awards 2018
- SILVER – Concurso Vinhos de Portugal 2019
- BRONS – Decanter Asia Wine Awards 2018