



Vin: Ciconia Reserva

Producent: Casa Agricola Alexandre Relvas

Drue: Aragonez 60%, Touriga Nacional 30% og Trincadeira 10%

Alkohol: 13,5%

Vinificering og modning

Druerne afstilles efter plukningen, hvilket bidrager til en udtalt frugtig vin uden aggressive garvesyrer. Efter gæringen, som foregår på lige dele egetræsfade og rustfrit stål, lagres vinen 1/2 år i egetræsfade før aftapningen og yderligere flaske-lagring.

Smag

Ciconia Reserva er en særdeles ”udadvendt” og tæt pakket vin med fyldig, blød frugt med lækker sødme i tanninerne. Frugtaromaerne er i afdelingen for mørke bær med et balsamisk touch og en anelse urtekrydderi. Der er moden sødme i frugten, stor fylde og tæthed i vinen, mens fraværet af aggressive garvesyrer i eftersmagen bidrager til en brugervenlig oplevelse.

Nydes til

en firskåren kødret med stegeflade – allerhelst grillet gris (nakke eller skank) med rustik tilbehør.

Serveringstemperatur

17-18°C

(Indeholder sulfitter)

