

## Vin beskrivelse

### Fine Port Rose fra Miguels

Lokalitet: Portugal

Årgang:

Flaske størrelse: 750 ml

Røde druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

Hvide druer: Malvasia Fina, Rabigato, Códega Viosinho.

#### Lidt historie:

Miguels Port kommer fra familiegården beliggende på bredden af Douro-floden i Øvre Corgo. Ejendommen strækker sig mellem floder og bjerge. Blandt de forskellige skråninger står vinstokkene langs med floden. Denne gård blev startet af Baron of Seixo i 1845. Den strækker sig over omkring 200 hektar, hvoraf en tredjedel er dyrket til med vinstokke. Disse stokke er klassificeret med brevet A, som er den højeste kategori i Douro skalaen. De plantede druesorter er af de mest traditionelle druer fra regionen, som er i stand til at producerer enten Portvin eller Douro-vin med.

#### Farve/Duft/Smag:

Dette er en fantastisk lys Ruby rose portvin. Den har en attraktiv lyserød farve, hvilket er et resultat af en begrænset kontakt med drue skindet under vinfremstilling. Denne innovative portvin er skøn let og frugtagtig, og har en sød og delikat smag.

#### Fremstilling:

Denne port fremstilles ved at druerne knuses og blødt presses. Derefter gæres druerne ved lave temperaturer stål tank. Når druen når det ønskede niveau af sødme, tilsættes brandy 77%, således at alkoholhold gæringen stopper med at fremstille restsukker.

#### Gastronomi/Servering:

Denne dejlige rose port nydes bedst afkølet ved 8-10 grader. Prøv at blande denne velmagende rose port sammen med tonicvand, server drinken i et stort vinglas, med en skive appelsin i som pynt. Brug gerne denne drink til velkomst eller til en forret. Derudover er den fantastisk som en dessert i sig selv, eller som supplement til diverse deserter og oste.

