

Den unika druvlådan med enbart portugisiska druvor finns återigen i lager!



I Portugal odlas druvor med märkliga namn som de flesta inte har hört talas om. Det lilla landet på den Iberiska halvön har en lång vinhistoria. De första vinstockarna kom till Portugal med Fenicierna ungefär 800 år f. kr. Under antiken var landet en del av det romerska riket och romarnas traditioner och livsstil infördes i portugisiska kulturen. I slutet av det romerska imperiet, exporterade Portugal sitt vin till Rom.



Kvalitetsmedvetna producenter i Portugal strävar efter att göra moderna viner som kan jämföras med de bästa vinerna i världen. Samtidigt är man naturligtvis mycket mån om att bevara och utveckla sina egna unika druvsorter.

Vinerna i det här spännande vinpaketet kommer från producenten Casa Santos Lima, som har varit i familjens ägo under många generationer. Gårdens 180 hektar stora odlingar finns på mjuka solexponerade kullar ca 4 mil norr om Lissabon med ett klimat påverkat av havsbrisen från Atlanten som finns på ca 25 km avstånd. Jorden består av lera och kalksten från juratiden med snäckskal och flera andra marina fossil. Det har även hittats flera skelettdelar från dinosaurier i odlingarna. Vinerna från området har beteckningen *Vinho Regional Lisboa*. De utvalda druvorna är några av mina absoluta favoriter och tillhör de mest betydande i Portugal.



Här finns en lysande möjlighet att lära känna de olika vinerna från Portugal i en spännande vinprovning eller bara att njuta av dem till maten. Karaktären hos vinerna hittar du längre ner i texten. Allt är enhetligt producerat. Druvorna hämtas från närliggande odlingar inom samma område. Personligen så tycker jag att vinerna bör drickas unga för att få uppleva den läckra frukten från de unika druvorna. De röda vinerna kan lagras under ett par år.

Tre vita viner

CSL Arinto, White 2009
CSL Fernão Pires, White 2009
CSL Moscatel, White 2009



Tre röda viner

CSL Trincadeira, Red 2008
CSL Touriga Franca, Red 2008
CSL Touriga Nacional, Red 2008

Varunummer: 71454 Pris: 570 kr (beställningsvara)

Vinprovningsprotokollet hittar du på www.vinkompaniet.se

Druvegenskaper:

1. Tre vita viner

CSL Arinto, White 2009

Arinto är en av Portugals äldsta inhemska druvsorter och finns numera representerad i de flesta vinregionerna i Portugal. I distriktet Vinho Verde är druvan känd under namnet Pedernão. Druvsorten är mycket anpassningsbar till vitt skilda klimatzoner och producerar viner med en fräsch läcker syra även i varmare områden. Doften är fruktig, lätt aromatisk med toner av citrus, gröna äpplen och mineral. Komplexiteten hos vinet ökar vid lagring på flaska, men drick gärna vinet ungt. *Passar för sallader, skaldjur och fisk.*

CSL Fernão Pires, White 2009

Fernão Pires odlas över hela Portugal, men betydligt mera i de centrala och sydliga delarna därför att druvsorten är mycket frostkänslig. Fernão Pires är en av de vanligaste druvorna i Lissabon-regionen och är känd under namnet "Maria Gomes" i Bairrada-distriktet. Druvan mognar tidigt och är ofta den första som skördas under hösten. Fernão Pires har en aromatisk doft av mogen citrus, mimosa, apelsiner och mineral. Vinerna blir läckra och fruktigt aromatiska med låg syra och hög alkoholhalt. *Ett utmärkt vin för olika typer av fiskrätter.*

CSL Moscatel, White 2009

Muscat-druvan härstammar från Egypten och det internationella namnet är Muscat de Alexandrie. Druvan kom till Portugal med romarna och har främst använts till de söta starkvinerna - Moscatel. De här aromatiska druvorna är fantastiska att äta som bordsdruvor och de producerar läckra bordsviner med en blommig aromatisk doft med inslag av tropisk frukt. Smaken är mycket fruktig med en bra syra. *Trevlig som aperitif eller till sallader.*

2. Tre röda viner

CSL Trincadeira, Red 2008

Trincadeira har på senare tid fått mycket stor uppmärksamhet och anses vara en av Portugals bästa druvsorter. I Douro har druvan namnet Tinta Amarela. Det är en populär druvsort i flera viner från Alentejo och Ribatejo där den ofta blandas med Castelão. De aromatiska vinerna av Trincadeira får aromer av plommon och björnbär, men även peppar och örter. *Till rätter av fläsk- eller nötkött.*

CSL Touriga Franca, Red 2008

Touriga Franca är en av de viktigaste druvsorterna i Portugal och den används i Douro för att skapa finess i portvinerna. Druvan kom till Portugal med Fenicierna. Det här är en druva med kraft och arom som ger eleganta fylliga och aromatiska viner. CSL Touriga Franca är mörkt röd och vinet har doft och smak av mörka bär, katrinplommon, vilda blommor samt lätta toner av ek. *Passar till stekta eller grillade rätter av fläsk- eller nötkött samt till ost.*

CSL Touriga Nacional, Red 2008

Under antiken blev Touriga Nacional den dominerande druvsorten i Dão och den anses ofta vara den äldste och mest komplexa druvsorten från Portugal. Druvan finns idag i samtliga vinregioner i Portugal och ryktbarheten har spridit sig till flera andra vinländer. Vinerna blir mycket kraftfulla med exceptionellt aromatiska egenskaper. CSL Touriga Nacional är ett mörkt rött vin med aromer av mörka bär, blommor och choklad. Smaken är fruktig och fyllig med mjuka tanniner och toner av ek. *Rekommenderas till rätter av nötkött, lamm eller vilt.*

