



Conde de Monsul Colheita 2015

Producent:	Conde de Monsul
Område:	Douro
Land:	Portugal
Alkohol:	20,0
Drue:	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Colheita 2015 fra Conde de Monsul præsenterer på bedste vis sin stil og opfylder alle de forventninger, man måtte have til en Colheita fra den solide årgang 2015.

Inden for portvin arbejder man med to grundtyper; Tawny og Ruby.

Ruby er domineret af frisk frugt og power, mens [Tawny](#) er præget af sin oxidative lagring, der giver noter af tørrede frugter og nødder.

Colheita er en portvinstype inden for Tawny-stilen. Her kommer alle druerne fra den samme årgang. Efter indhøstning tilsættes 77% druesprit til den gærende vin, der på dette tidspunkt kun har 5% alkohol. Dette efterlader vinen med en stor andel ugæret druesukker, der giver portvinen sin velkendte sødme.

Herefter tilbringer vinen minimum 7 år på store fade, hvor vinens karakter ændres fra det friske og røde frugtunivers til spændende noter af tørret frugt og nødder. Ligeledes ændrer farven sig og bliver mere "tawny" i sin kulør.

Vinbeskrivelse:

Conde de Monsul Colheita 2015 præsenterer sig med en dragende transparent farve.

I næsen domineres vinen af noterne fra den lange lagring på gamle, store fade, herunder rosiner, figer, nødder, kaffe og flødekarameller.



Smagen er selvfølgelig domineret af en balanceret sødme, der pakker den høje alkohol ind på bedste vis.

En lagringsværdig og yderst afbalanceret Colheita, som vil sætte prikken over i'et til nytårsdesserten og ikke mindst julens risalamande.

Druesammensætning:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tinto Cão
Sousão

Rasmus Christensen -

93 point

Winewherever:

Houlbergs Vinblog:

92 point

Houlbergs Vinblog:

