



## Poças Vale de Cavalos Red 2016

<b>Område:</b>	<b>Portugal, Douro</b>
<b>Producent:</b>	<b>Manoel D. Poças Junior Vinhos S.A.</b>
<b>Klassificering:</b>	<b>D.O.C</b>
<b>Druvsort:</b>	<b>Touriga Nacional (30%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (20%), TintaBarroca (20%)</b>
<b>Fat:</b>	<b>Ja, 12 månader</b>
<b>Eko/Bio:</b>	<b>Nej</b>
<b>Hemsida:</b>	<b><a href="http://www.pocas.pt">www.pocas.pt</a></b>

### **Vinifiering:**

Druvorna kommer från skifferjordar från vingårdarna i Vale do Cavalos. Skörden är manuell och sker i 30kg backar. Efter en utdragen maserering och temperaturkontrollerad jäsning med pumpning av musten så lagras vinet på ekfat i 8 månader. Ekfaten är nya och rymmer 300liter och hälften är franska samt hälften amerikanska. Efter fatlagringen får vinet vila på ståltankar för att klarna.

### **Producent:**

Manoel Domingues Poças Junior grundades 1918 och är nu ett av få kvarvarande Portvinshus som ägs och drivs av en Portugisisk familj. Poças drivs idag av 3 generationen och deras barn är redan involverade i företaget för att säkra vinhusets framtid. Poças äger tre viktiga vingårdar i Douro på totalt 100ha. Quinta das Quartas i Fontelas i nedre Corgo där numera mest vinifiering och lagring sker. Quinta de Santa Barbara i Caêdo i övre Corgo där druvorna till portvinerna kommer ifrån. Samt Quinta Vale de Cavalos i Numão i övre Douro för de vanliga vinerna.

### **Beskrivning:**

Mörkt rubinrött med klar lyster. Doften är full av mörka röda körsbär med en härlig kryddighet. Smaken är medelfyllig med eleganta tanniner runt en kärna av sötmogen frukt med ett mjukt kryddigt avslut.