

Tema: Portugal

	Købt		Udseende	Duft	Smag	Konklusion
	Point	Pris	(1-5)	(1-15)	(1-20)	(1-10)
2014 "Encruzado" (Encruzado) Cabriz Dão	Portugisisk Vinkælder Ryesgade 90a 2100 København Ø Tlf.: 60 94 01 00 http://portugisiskvinkaelder.dk					
2015 Reserva Branco (Antão Vaz, Arinto Roupeiro) Esporão. Reguengos, Alentejo						
2014 Autocarro 27 (Aragonez, T. Nacional, C.S.) Herdade do Portocarro) Peninsula de Setubal						
2012 Herdade do Portocarro (Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet.Sauvignon) Peninsula de Setubal						
2013 Quinta das Setencostas (Castelão, Camarate, Preto Martinho og Tinta Miuda) Estremadura						
2011 Reserva (Tinta Roriz, Castelão, Touriga Nacional og Syrah) Espirito Santo Reserva Vinho Regional Lisbo						
2014 Reserva Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet Cabernet) Esporão. Reguengos, Alentejo						

	Købt		Udseende	Duft	Smag	Konklusion
	Point	Pris	(1-5)	(1-15)	(1-20)	(1-10)
2013 Tinto da Anfora (Aragones, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon og Syrah) Bacalhã, Alentejo	Portugisisk Vinkælder Ryesgade 90a 2100 København Ø Tlf.: 60 94 01 00 http://portugisiskvinkaelder.dk					
2012 Quinta da Carvalhais (Touriga Nacional) Dão						
2011 Casa de Santar Reserva (Alfrocheiro, Tinta Roriz og Touriga Nacional) Dão						
2013 Moscatel de Setubal (Moscatel) Bacalhã Vinhos Península de Setúbal						
2002 Moscatel de Setubal (Moscatel) Bacalhã Vinhos Península de Setúbal						

Portugisisk Vinkælder havde til vores smagning i april, leveret en stribe fine vine, der tog os godt omkring i Portugals vindistrikter fra Beiras (med Dao vine) i nord til Setubal i syd.

Vine). Vi lagde ud med 2 hvide, der på hver deres måde gjorde lykke: Cabriz "Encruzado" 2014, Dão og Esporão Reserva 2015, Alentejo. Hertil salat med sardiner og citron.

Første sæt rødvine fra var Setubal: Autocarro 27, 2014 og Herdade do Portocarro 2012. Lillebror fra 14 var mest frugtig og storebror fra 12 var dybere og mere elegant.

Dernæst kom Lisboa vine: Quinta das Setencostas 2013 og Espirito Santo Reserva 2011. En god kompleks vin fra 13 og en dybere, sødere og fyldigere fra det varme år 2011. to gode vine.

Vi fik vores dejlige svinenakke med broccolisalat og nye kartofler hertil.

Så gik turen til Alentejo og Tinto da Anfora 2013 samt Esporão Reserva 2014. Disse vine var forskellige som dag og nat. Traditionel contra moderne. Begge vine havde deres fanskare.

Sluttelig to slanke og strukturrige vine fra Dao: Casa de Santar 2011 og Carvalhais 2012. Sidstnævnte vine alene på Touriga Nacional fremstod som en flot Bordeaux; Santar krydret og alligevel rank. Også fine repræsentanter.

Sluttelig aftenens søde indslag fra Setubal: Moscatel de Setubal 2013 og 2002. Til trods for næsten dobbelt pris, var der ingen tvivl. Brug pengene på vinen fra 2002, hvis du foruden sødme vil have høj høj kompleksitet, længde og eftersmag. Til disse vine fik vi blåskimmelost med honning