

## Boina Red

Portugal / Vinho Verde



Høyoppløselig bilde



Portugal Boutique Winery ble etablert med et ønske om å bevare og spre den portugisiske vintradisjonen, Som har røtter flere århundrer tilbake.

De første vinene ble utviklet i Douro-dalen og de forskjellige underområder, druer og terroir har blitt utforsket og viner dyrket frem av det unge og eventyrlystne teamet.

Ikke lenge etter at de etablerte seg i Douro - dalen, bestemte de seg for å utforske andre vinområder i Portugal. Musserende vin laget i Bairrada og hvitvin produsert i Vale do Lima, Vinho Verde-regionen er nå tilgjengelig fra produsenten og hvem vet hva fremtiden vil bringe.

Navnet "Boina" betyr "hatt". Vinens navn kommer fra vinmaker Nuno sitt barndomsminne da han i helgene fikk være med bestefar Artur ut i vinmarkene, alltid kledd i sin "boina" da de innså de gamle vinrankene, og sørget for å holde de friske og sterke. Nuno har tidligere blant annet jobbet for Anselmo Mendes.

Boina er en hyllest til Dourovinmakerens utrettelige arbeid i vinmarkene, og deres innsats for å beholde de gamle vinrankene og druetyperne. Antonio og Nuno, de to unge vinmakerne og personene bak prosjektet, ønsker å vise deres respekt og hyllest for tidligere generasjoners arbeid. Dette kommer blant annet til uttrykk gjennom vinens tydelige preg av vinmarkens personlighet -terroir.

De stiller strenge krav til druematerialet de bruker, og benytter kun gamle vinstokker og druetyper unike for Portugal. Alle vinstokkene er over 90 år gamle, og inkluderer Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Carvalha, Tinta Francisca e Souzao. De har svært nære og gode relasjoner med vinbøndene, og av respekt for det arbeidet de gjør får bøndene høyere pris for druen sine enn de tidligere gjorde fra kooperativene.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Portugal Boutique Winery
<b>Druetyper</b>	Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Carvalha, Tinta Francisca e Souzao
<b>Vinifikasjon</b>	Selekterte og håndplukkete druer, druen umiddelbart knust og lagt kjølig for å trekke inn saften fra bærene. Vinen gjæret på villgjær i 10 dager før den har fått ett år hvile på ståltank.
<b>Analyse</b>	Sukker: 0,6 g/l      Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
<b>Karakteristikk</b>	Fresh og aromatisk vin full av nyknuste juicy røde villbær. Vinen har et pent krydderpreg med pepper og lakris og et hint av rød paprika som er godt integrert i vinen.

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	10276501	5234281	kr. 205,00
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg	150450 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>