

# Alambre Moscatel de Setúbal 40 YO

Portugal / Setubal

José Maria da Fonseca er en familiebedrift med nesten 200 års historie, likevel holder de et høyt tempo med innovasjon i fokus. Her gjelder filosofien om konstant utvikling, investering i forskning og produksjon, og en kombinasjon mellom moderne teknikk og tradisjonell kunnskap. José Maria da Fonseca har produsert vin siden 1834 og er dermed det eldste og mest prestisjefylte vinhus i Portugal. I tillegg til vanlig bordvin (Periquita fra 1850) produserer også huset søte Moscatel de Setúbal-viner (fra 1849). Vinhuset eies og drives av Soares Franco-familien, og det er idag 8. generasjon som styrer firmaet.

Produseres sør for Lisboa. Området fikk DOC-betegnelse i 1907. Klimaet sommerstid er lik det vi finner ved Middelhavet med varme, tørre dager etterfulgt av høyt fuktighetsnivå om natten. Druene trives ekstra godt i det kalkholdige jordsmonnet.

Alambre var navnet på eiendommen hvor J. M. da Fonseca først plantet Moscatel-vinranker. Navnet spiller også på fargen amber: ravfarget.

Vinen består av ulike årganger der den yngste er minst 40 år og den eldste er 50 år gammel!



<b>Type</b>	Dessertvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOC
<b>Produsent</b>	J. M. da Fonseca
<b>Druetyper</b>	100% Moscatel Branco
<b>Vinifikasjon</b>	Druene håndplukkes. Gjæringen stoppes ved tilsetning av brandy. Mosten har skalkkontakt i ca. 5 måneder. Deretter overføres vinen til brukte, fransk eikefat.. Etter lagring tappes vinen på flaske og er klar for salg.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 19,0 %      Sukker: 187 g/l      Syre: 5,25 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 30 - 40 år
<b>Karakteristikk</b>	Mørk ravfarget med innslag av grønt skjær. Konsentrert rik vin med tydelige moden toner, innslag av tørket aprikos, kaffe, appelsin og knekk. Frisk, kompleks og rik med lang, konsentrert og rik ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	Ca. 16° C
<b>Passer til</b>	Utmerket til desserter av eple (tarte tartin), til frukt, nøtter, kransekake med vaniljeis og crème brûlée, sjokoladekaker og ikke minst blåmuggoster. Perfekt alene som en dessert i seg selv.
<b>Webside</b>	www.jmf.pt

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,5 L	11285302		kr. 1 094,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
2	Bestillingsutvalg		

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