



VINIMPORT

Sortimentsbeskrivning



ARRIBAS WINE COMAPNY



SAROTO WHITE 2023

Tydlig mineralsälta, bra djup och textur, lätt ekton med frisk finish.

Odlat på gamla stockar (70-90 år), druvorna är en blandning av Verdello, Malvasia, Posto Branco, Bastardo Branco, samt några okända druvor...

Druvorna är fottrampade och macererade i fyra dagar innan jäsning. Jäsning och malolaktisk omvandling sker naturligt på ekfat, utan temperaturkontroll. Vinet har därefter legat på jästfällningen i sju månader och är varken filtrerat eller klarnat.

REGION: Trás-os-Montes, Portugal

JORDMÅN: Granit, kvarts och lera

HÖJD: 650-700 m

ALKOHOL: 11,5 %

TOTAL SYRA: 4,9 g/l

SKÖRD: 6-12 September

Produktion: 3000

Pris: 169 kr



ARRIBAS WINE COMAPNY

BELFO 2022

Naturligt, ofiltrerat med elegant fatkaraktär.

Odlat på gamla stockar i Peredo de Bemposta. Druvorna fottrampas i hela klasar och genomgår en kort skalmaceration. Jäsning sker spontant på franska ekfat, varav 16 % är nya.

Lagrat 10 månader på jästfällningen, ofiltrerat och utan tillsatser.

REGION: Trás-os-Montes, Portugal

JORDMÅN: Granit, kvarts och kalksten

HÖJD: 650-700 m

ALKOHOL: 13 %

TOTAL SYRA: 5,3 g/l

Produktion: 1800

Pris: 239 kr





ARRIBAS WINE COMAPNY



SAROTO PALHETE 2023

Ett lätt, läskande och elegant vin med komplexitet. Jordgubb, läder och frisk syra.

En traditionell Pahlete med 50 % röda och 50 % vita druvor - en blandning av Tinta Gorda, Tinta Serrana, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco, Posto Branco och Formosa.

Handskördade druvor från 70-90 år gamla stockar. Druvorna är fottrampade och macererade i fyra dagar innan jäsnings. Därefter lagrade i 9 månader på använda franska ekfat.

Region: Trás-os-Montes, Portugal

Jordmån: Granit, kvarts och lera

Höjd: 600-700 m

Alkohol: 11,5 %

Total syra: 6,3 g/l

Skörd: Augusti-september

Produktion: 7 500 flaskor

Pris: 169kr

RAIOLA, 2021

Kraft och elegans, där struktur från de röda druvorna möter friskhet från field blenden.

Det som gör denna Pahlete unik är att de röda druvorna jäster separat på franska och österrikiska ekfat i 10 månader. Därefter har field blenden tillsatts i slutet. Vilket gör att smaken är närmre ett kraftfull rött.

Vinet består av druvorna: Tinta Gorda, Tinta Serrana, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Alfrocheiro, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco, Posto Branco, Formosa.

Region: Trás-os-Montes, Portugal

Jordmån: Nedbruten granit, kvarts och lera

Höjd: 550-700 m

Alkohol: 12 %

Total syra: 5,8 g/l

Skörd: Tidig september

Produktion: 3 300 flaskor

Pris: 249kr



ARRIBAS WINE COMAPNY





BARROCA DA MALHADA



WHITE 2023

Strukturerat och komplext vin med frisk citrus, lager på lager av smak, elegant ek och djup mineralitet.

En blend av 80 % Arinto, Fernão Pires och Bical. Vinet har spontanjäst och lagrats med fällning - 80 % i ståltank, 10 % i portugisisk ek och 10 % i amfora under åtta månader.

WHITE 2022

Samma druvor, men blenden har lagrats med fällning - 80 % i ståltank, 10 % i portugisisk ek och 10 % i amfora med **skin contact** under åtta månader, vilket ger en tydligare struktur.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Sand och lera

Alkohol: 13 %

Total syra: 6 g/l

Produktion: 4500 flaskor

Pris: 179kr



BARROCA DA MALHADA

TINALHAS 2023

Tanninsprängda druvor med kittlande syra. Nyanserade toner av kryddor, rostade fat och mörka bär ger vinet både intensitet och elegans.

75% Touriga nacional 25 % Baga, spontanjäst med låg intervention. Lagrad till 50 % i nya portugisiska kastanjefat, 25% Amforafat och 5% ståltank.

Stram struktur, frisk syra och ett långt avslut. Ett vin med stor lagringspotential, perfekt till rustika rätter och långkok.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Sand och lera

Alkohol: 15 %

Total syra: 5,6 g/l

Produktion: 600 flaskor

Pris: 199kr





BARROCA DA MALHADA



ARINTO NA ÂNFORA 2023

Modernt och karaktärsfullt vin med hög syra, nyanserad frukt och ett distinkt amforauttryck. Friska toner av citrus och torkade blommor balanseras av jordig mineralitet och honungsinslag.

100 % Arinto, spontanjäst med låg intervention. Musten skalmacererades under jäsningen och låg ytterligare en månad med skalen innan den vilade sju månader i 300-liters amforafat.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Sand och lera

Alkohol: 12,5 %

Total syra: 5,58 g/l

Produktion: 800 flaskor

Pris: 179kr



BARROCA DA MALHADA

ARINTO 2023

Strukturerat och nyanserat med frisk citrus, elegant fatkaraktär och djup textur med bra potential även över tid.

100 % Arinto, spontanjäst med låg intervention. Jäsning på tredjeårs portugisiska kastanjefat under kontrollerad temperatur, följt av sju månaders lagring på jästfällningen.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Sand och lera

Alkohol: 12,5 %

Total syra: 6,5 g/l

Produktion: 800 flaskor

Pris: 199kr





CURTIMENTA 2023

Elegant och uttrycksfullt vin med frisk syra, livlig frukt och tydlig druvkaraktär. Doften är intensiv med inslag av Muscatel, vitpeppar och kryddiga toner. Smaken är kraftfull men balanserad mellan friskhet, frukten och jästen och en lätt mineralisk avslutning.

Druvona är 70% Fernão Pires och 30% Moscatel Graúdo. Skalmaceration i 12 dagar, därefter jäst i stål. Ett gastronomiskt vin som passar perfekt till sallad, fisk, fågel och ljust kött.

Region: Beira Interior, Portugal
Jordmån: Granit
Alkohol: 12,4 %
Total syra: 6 g/l
Produktion: 4000 flaskor
Pris: 179kr

OXID CHESTNUT 2023

Karaktärsfullt orangevin med tydliga druvinfluenser och nötig eftersmak. Doften bjuder på apelsinskal, vita kryddor och mandel, medan smaken är kraftfull och frisk med toner av tokad frukt och bittermandel.

Druvorna är 70% Fernão Pires och 30% Moscatel Graúdo. Spontanjäst med naturlig jäst, skalmaceration i 12 dagar, därefter 9 månader på portugisiska kastanjefat.

Passar utmärkt till lagrade ostar, chark och krämig desserter.

Region: Beira Interior, Portugal
Jordmån: Granit
Alkohol: 12,5 %
Total syra: 6 g/l
Produktion: 1330 flaskor
Pris: 179kr





CORRIÇÃO 2023

Ett elegant och uttrycksfullt vin med tydlig syra och silkiga tanniner. Doft av rosor, körsbär och hallon, subtila inslag av kryddor och fat. Medelfyllig kropp och behagligt avslut.

Druvorna är 55% Rufete, 25% Carrega Burros, 10% Marufo, 10% Alfrocheiro. Spontanjäst med naturlig jäst, där 25% av vinet har mognat i 300-liters fat av portugisisk kastanj och ek.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Granit

Alkohol: 12,8 %

Total syra: 4,6 g/l

Produktion: 6000 flaskor

Pris: 179kr

CAROLICE 2022

Rustik och uttrycksfullt vin med djup färg, tät frukt och tydlig struktur. Doften balanseras av mogna björnbär med inslag av kryddor torkade örter och läder.

Smaken är torr och medelfyllig med närvarande tanniner, balanserad syra och lång eftersmak.

60% Rufete och 40% Jean, som är handskördade. Druvorna avstjälkades helt och fottrampades i traditionella "lagar" jäste spontant under temperaturkontroll. Därav två års lagring på flaska.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Granit

Alkohol: 13 %

Total syra: 5,6 g/l

Produktion: 1500 flaskor

Pris: 229 kr





BICA 2023

Ett friskt elegant vin gjort på lika delar Siria och Arinto, två klassiska druvor med inslag av vita blommor, stenfrukt och subtila toner av tallbarr. Smaken är rund och frisk med tydlig syra, god balans och ett långt avslut.

Druvorna är skördade för hand och pressas hela, jäsningsen skev spontant under temperaturkontroll i 10 dagar.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Granit

Alkohol: 12,8 %

Total syra: 4,6 g/l

Produktion: 6500 flaskor

Pris: 179kr

PUR - STA

ENCRUZADO 2023

Unikt vin från Atlantkustens inre dalgångar, där mikroklimatet och den ekologiska vinodlingen formar uttrycket. Vinter är elegant och rent, subtil doft av citrus, vit persika och blommor. Nästan oljig textur, och mycket mineral.

Vingården planterades 2014, belägen 100 m över havet, 20km från Atlanten. Ogräset kontrolleras av betande får.

Druvorna skördas för hand och macereras med skalen innan spontanjäsnings i cement-tank.

Region: Lisboa, Portugal

Jordmån: Granit

Alkohol: 12 %

Pris: 179kr





BARROCA DA MALHADA



BAGA ROSADO 2023

Clarete med kraft och precision, friskt, intensivt och balanserat.

Smaken är saftig, övermogna hallon och jordgubbar med avslutning av mynta, jord och lera.

100% Baga som spontanjäser med låg intervention. Druvorna är handskördade. Vinet har lagrats till hälften i ståltank och hälften portugisiska kastanjefat.

Region: Beira Interior, Portugal

Jordmån: Sand och lera

Alkohol: 13,5 %

Total syra: 6,5 g/l

Produktion: 3000 flaskor

Pris: 179kr