Vintry's Madeira Fine

LAND	Portugal
SORTIMENT	FS
ARTIKELNUMMER	788201

SMAKPROFIL

Stiltypisk bränd, mycket frisk smak med sötma, inslag av rostade hasselnötter, russin, mörk choklad och pomerans.

OM VINET

- Lagring: Det är den speciella lagringen som ger madeira sin karaktäristiska brända ton. Processen kallas estufagem och innebär att vinet värms upp under en längre tid. Ursprungligen skedde denna uppvärmning naturligt genom att vinfaten transporterades till sjöss och utsattes för sol och värme. I dag sköts processen utan båtresor genom att vinet värms upp till 30-50 grader under minst tre månader. Denna madeira lagrades i amerikanska ekfat i traditionellt canteiros, ett system där faten hettas upp via cirkulation av varm luft. Faten flyttas successivt genom åren av lagring från översta våningen till mellersta och slutligen till den nedersta våningen där det är som svalast. Vinet buteljeras när det uppnått önskad mognad.