

CASA DE SARMENTO

Casa de Sarmiento Branco Bruto

Portugal · Bairrada · Årgång 2024



PRIS

149 kr

Jämförpris 199 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2024
Druvor	Chardonnay, Arinto, Baga
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	2012801

SMAKKLOCKA

Fyllighet	<div style="width: 40%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	4
Sötma	<div style="width: 10%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	1
Fruktsyra	<div style="width: 80%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	10
Fatkaraktär	<div style="width: 10%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	1

OM VINET

Casa de Sarmiento Branco Bruto är ett torrt, mousserande vitt vin från Bairrada, Portugal, tillverkat enligt traditionell metod. Vinet har en fruktig och mycket frisk karaktär med toner av gula äpplen, vit persika och honung, kompletterat av kex, nötter, örter och citronskal. Den gula färgen och den livliga syran gör det uppfriskande och elegant. Serveras vid 8–10°C som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter. Med en alkoholhalt på 13% och låg sötma passar det utmärkt för festliga tillfällen eller som en lyxig start på måltiden. Vinet är framställt av druvorna chardonnay, arinto och бага, och har lagrats...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

538 kcal

alkohol 538 · socker 0 kcal

PER 15 CL

108 kcal

alkohol 108 · socker 0 kcal



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Casa de Sarmiento

Casa de Sarmiento grundades av kocken Gonçalo Sarmentos som driver restaurangen Meta dos Leitões i Mealhada, Bairrada. Här ligger fokus på ugnstrostad spädgris och redan tidigt ville man vara självförsörjande och odlar därför grönsaker samt föder upp grisar av rasen porco preto. Sista steget i självförsörjningen var att även producera eget...

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Boa Pressao AB



Casa de Sarmiento Branco Bruto

Portugal · Bairrada · Årgång 2024

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	<input checked="" type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input checked="" type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg 1 2 3 4 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

