QUINTA DA PELLADA

Quinta da Pellada Quinta de Saes Branco

Portugal · Dão · Årgång 2023

PRIS

246 kr

Jämförpris 328 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2023
Druvor	Bical, Malvasia fina, Cercial, Encruzado
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7958401

OM VINET

Quinta de Saes Branco 2023 är ett elegant vitt vin från Dão i Portugal, framställt av den anrika gården Quinta da Pellada. Vinet är en blend av lokala druvor som Encruzado, Cercial, Bical och Malvasia Fina, vilket ger en frisk och balanserad karaktär med inslag av citrus, gröna äpplen och en lätt mineralisk ton. Den rena frukten och den behagliga syran gör det till en utmärkt följeslagare till skaldjur, grillad fisk eller ljusa charkuterier. Passar lika bra som aperitif som till en lätt sommarmiddag. Vinet är buteljerat i en lättare glasflaska, vilket minskar miljöpåverkan, och förslutet med naturkork.

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

Quinta da Pellada

www.quintadapellada.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Vinhantverk Sverige AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Quinta da Pellada Quinta de Saes Branco

Portugal · Dão · Årgång 2023

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR