

Sogrape, Portugali

Mateus Rosé Original

Hintaryhmä

8-9 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Baga

Väri

Hennon vaaleanpunainen.

Tuoksu

Hedelmäinen.

Maku

Puolikuiva, pirteähappoinen, helmeilevä. Sokeria 13 g/l.



Maa: Portugali
Alue: Vinho de Mesa
Tuottaja: Sogrape
Pullokoko: 75

Alkoholia: 11.0 %
Sokeripitoisuus: 13.0 g/l
Korkkityyppi: kierrekorkki
Pulloja/laatikko: 6 kpl

Roseviinien klassikko

Vuonna 1942 Sograpen perustaneella Fernando Van Zeller Guedesilla oli unelma uniikista ja modernista portugalilaisesta viinistä, joka pulloitettaisiin innovatiiviseen pulloon. Niin syntyi Mateus Rosé, mukavasti helmeilevä, hennon vaaleanpunainen viini erikoisessa ja erottuvassa pullossa. Pullon malli oli tuttu kaikille sodan käyneille miehille - olihan sen muottina ollut kenttäpullo. Nykyisin pullo on design-ikoni ja Mateus Rosé yksi maailman tunnetuimpia ja myydyimpiä viinejä, jota viedään yli 125 maahan.

Mateus Rosé Original valmistetaan tarkoin valikoiduista, parhaista Pohjois-Portugalin rypälelajikkeista. Mm. Baga, Fufete, Tinta Barocca ja Touriga Franca antavat Mateukselle sen uniikin tyylin ja herkän punaisen värin. Käymisvaihe kontrolloidaan hyvin tarkasti, jotta saadaan varmistetuksi tuoksultaan hedelmäinen ja maultaan raikkaan helmeilevä ja pirteähappoinen viini. Juuri hapokkuutensa vuoksi viini maistuu lähes kuivalta pienestä sokerimäärästä huolimatta.

Mateus Rosé Original kannattaa nauttia hyvin viilennettynä esimerkiksi oikein kuumana kesäpäivänä. Viini on omiaan aperitiiviksi tai piknik-lounaan kruunaajaksi. Se maistuu salaatin ja monenlaisten merenherkkujen seurana. Erittymisen hyvin Mateus Rosé Original sopii kiinalaisen, japanilaisen, vietnamilaisen tai thai-ruoan kumppaniksi. Ideaalinen tarjoilulämpötila on 5-8 astetta.

Tarjoiluvinkki: Jos et pidä kuohuviinistä, kokeile maljajuomaksi Mateus Roséta.