

PORTO, PORTUGALI

# Sandeman Old Invalid Port

## Ruokasuositukset

Voimakkaat juustot

Jälkiruoka

Nautiskelujuoma

Suklaa



## Tuoksu

Runsas, hedelmäinen, tumman marjainen, mausteinen

## Maku

Makea, kirsikkainen, karhunvatukkainen, kevyen neilikkainen

## Rypäle

Tinta Roriz, Touriga Nacional

## Väri

Tummanpunainen

## Sandeman Old Invalid Port | Hyvällä portviinillä on nimi: Sandeman.

Sandeman Old Invalid Port on peräisin tulisen rubiininpunaisista portviineistä, jotka George Sandeman alun perin pakkasi laivaan ja lähetti maailmalle vuonna 1790. Sandeman Old Invalid tehdään edelleen perinteisesti runsaaksi ja ryhdikkääksi, mutta sen maussa on erityistä syvyyttä ja hienovaraisuutta, joka saavutetaan asiantuntevalla sekoittamisen taidolla Sandemanin suuresta ja monipuolisesta valikoimasta.

## Viininvalmistus

Sandeman Old Invalid Port valmistetaan perinteisellä portviinimenetelmällä. Rypäleet kerätään käsin, jonka jälkeen niistä poistetaan karat ja ne puristetaan hellävaroen mehuksi. Rypälemehu käytetään viiniksi kuorien kanssa, jolloin saadaan voimakas maku ja aromit viiniin mukaan. Kun viini on saavuttanut halutun täyteläisyyden ja makeustason viinintekijä lisää rypäleviiniä joukkoon, jolloin käyminen loppuu. Käymisen jälkeen viini pidetään Dourossa seuraavan kevään ajan, jonka jälkeen se viedään V.N.Gaiaan, Sandemanin vuosisatoja vanhoihin varastoihin kypsyämään tammitynnyreihin, kuten portviinin valmistusperinteessä vaaditaan. Viinitiimi maistaa ja analysoi viinejä vuosien varrella, ja tekee kaikki tarvittavat korjaukset sekä valmistelee lopullisen sekoituksen Sandeman Porto Old Invalidin tyylin ja luonteen säilyttämiseksi. Valitut viinit ovat yleensä 2–5-vuotiaita, minkä ansiosta on mahdollista saada tuoretta ja nuorta viiniä, jonka keski-ikä on 3 vuotta. Lopullinen seos suodatetaan ja kylmä stabiloidaan ennen pullotusta.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Suosittellemme tätä monikäyttöistä portviiniä voimakkaiden sinihomejuustojen sekä suklaa- ja hedelmäjälkiruokien seurana. Talvella Old Invalid Port on erinomainen osa hyvää jouluglögiiä sekä lämmittävä juoma sellaisenaan.

Viini on valmista nautittavaksi ja parhaimmillaan viilennettynä 18-20 asteiseksi. Viini säilyy avattuna noin neljä viikkoa.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Portugali
<b>Alue</b>	Porto
<b>Tuottaja</b>	Sogrape Vinhos de Portugal
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	19,50%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	DOC Porto
<b>Alkon tuotekoodi</b>	003211
<b>EAN</b>	5601083001462
<b>SKU</b>	605012
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Makea
<b>Sokeripitoisuus</b>	100,00g/l