

# Maias Tinto

Rødvin / Portugal / Dão

Produsent: [Quinta das Maias](#)

Årgang: 2022

Land: Portugal

Distrikt: Dão

Område: -

Drue: 65% jaen, 15% touriga nacional, 15% afrocheiro preto, 5% tinta roriz

Veil. pris horeca: 149.53 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 186.9,-

EDP nr. : 9090054

SAP nr. : 9090054

Vinmonopol nr. : 11699901

Innhold:

Syre:5.2

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



LETTVEKT

ØKOLOGISK

Om produsenten

## Quinta das Maias

Quinta das Maias er en historisk eiendom som ble registrert i 1897, med vinmarker som har vært en viktig del av landskapet siden den tid. Den opprinnelige granitt-vinkjelleren står fortsatt som et minne om tidligere tider, mens eiendommen i dag preges av naturlig skjønnhet og Maias-blomstene som signaliserer vårens ankomst.

I nyere tid har restaureringsarbeid og modernisering gitt nytt liv til eiendommen.

Quintaen, som ligger ved foten av Serra da Estrela i en naturpark, dekker 25 hektar, hvorav 15 hektar består av gamle vinstokker og 10 hektar nylig plantede vinmarker. Den innovative tilnærmingen inkluderer vertikal planting av vinranker og bruk av både tradisjonelle og sjeldne druesorter som Malvasia, Encruzado, Verdelho, Barcelo, Jaen, Touriga Nacional og Tempranillo.

Produksjonen har siden 1992 foregått i samarbeid med Quinta dos Roques, med en årlig produksjon på rundt 100 000 liter, fordelt på hvit- og rødvin. Vinene markedsføres under etikettene **Maias**, **Quinta das Maias**, og **Flor das Maias**, og tappes kun når kvaliteten er høy nok for kresne forbrukere. Hvitvinene er kjent for sin floralitet og mineralitet, mens de robuste rødvinene, spesielt de som lages av Jaen-druen, har mottatt flere nasjonale og internasjonale utmerkelse.

Quinta das Maias har vært en innovatør i Dão-regionen, blant annet som den første til å produsere enkeltdrueviner i 1996. De har også videreført tradisjoner ved å dyrke den nesten glemte Barcelo-druen. Siden 2007 har vingården gått over til økologisk drift og begynte i 2012 å produsere sertifiserte økologiske viner. Dette viser eiendommens engasjement for bærekraft og bevaring av miljøet for kommende generasjoner.

Smaksbeskrivelse

Dyp blårød. Ungdommelig, krekling- og bjørnebæraktig frukt, innslag av kamfer, blomster og grønne urter. Fruktig, litt fast og krydret, preg av modne mørke bær, innslag av grønne urter, kamfer og lakris.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Storfilt, Svinekjøtt