

# INFO

Vinens Navn: Quinta do Infantado Vintage Port

Producent: Quinta do Infantado

Område/Land: Douro/Portugal

Drue(r): Blanding af Touriga Franca,( 33%), Touriga Nacional (34%)og Tinta Roriz (33%) fra gamle stokke.

Vinfremstilling: Druerne håndplukkes, fodtrampes og gæres i Lagar (store tanke). Gæringen stoppes med 77% brandy og vinen lagrer 20 mdr. på op til 100 år gamle 250hl egefade.

Jordbundsforhold: Skiferholdige jorde i Serra Douro og Serra de baixo.

Ha. udbytte: 6,5 hl pr. ha

Alkohol: 19,5%

Producentens web: [www.quintadoinfantado.com](http://www.quintadoinfantado.com)

## Yderligere information:

Quinta do Infantado, baseret i Pinhão og som har været en førende portvinsproducent siden 1979, begyndte i 1986 at eksportere deres vine. Godset, der drives af bror og søster João og Catherine Roseira, er berømt for at producere port, der er "meio-seco" eller medium tørre. Infantado vine har mere naturligt alkohol og mindre sukker end andre portvine, hvilket betyder, at mindre "aguardente" (brandy) bliver tilføjet.

Vinene er derfor mere vinøse, mere afbalancerede og mere tørre end de fleste potvine. Vinene er fremstillet udelukkende af druer fra egne vinmarker og tappes på godset. Hver cuvée kommer fra klasse A vinmarker, som ligger på tætpakkede jorde og vinstokkene står på meget stejle terrasser. Arbejdet udføres traditionelt – alt foregår manuelt. De håndplukkede druer gærer længe og langsomt i Lagares (2-fod høje sten

