

TAMPEREEN VIINIKLUBI  
**Johdatus Portugalin punaviineihin**  
14.1.2009

**Kuvauksia viineistä**

**476557 Paxis 2005**

Tuottaja: DFJ Vinhos  
Alue: DOC Douro  
Hinta: 7,98 €  
Alkoholi:13 t-%  
Uutos:29 g/l  
Hapot:5 g/l  
Energiasisältö:80 kcal/100 ml (350 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Touriga Franca, Tinta Roriz

**Viinistä viiniin kuvaus**

Hento tuoksu, josta voi erottaa muun muassa karhunvatukkaa ja kuivattua luumua. Keskitäyteläinen maku on kypsän hedelmäinen ja seuraa aromeiltaan tuoksua. Rustiikkisesta kokonaisuudesta voi erottaa myös mausteisen nahkaisia piirteitä. Viini jättää kuivattuja hedelmiä muistuttavan, hieman suuta kuivattavan jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Selkeänmakuiset lammasruoat.

Hinta-laatusuhde: 1

**005434 Dom Dinis Reserva Tinto 2005**

Tuottaja: Caves Vidical  
Alue: Vinho Regional Ribatejo  
Hinta: 7,98 €  
Alkoholi:13 t-%  
Uutos:36 g/l  
Sokeri:6 g/l  
Hapot:5,7 g/l  
Energiasisältö:80 kcal/100 ml (350 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Periquita, Tinta Miúda

**Viinistä viiniin kuvaus**

Tummasävytteinen tuoksu on paahteinen, kypsän hedelmäinen, lähes hillomainen. Täyteläinen maku on lähes hillomaisen hedelmäinen. Siinä on karhunvatukkaa, paahteista tammitynnyrikypsytyksen tuomaa mausteisuutta. Pehmeät, vaikkakin runsaat tanniinit tukevat makua ja kannattavat kokonaisuutta muhevaan, maanläheiseen jälkivaikutelmaan.

Ruokasuositus: Tummat liharuoat ja riista, mielellään medium-kypsänä.

Hinta-laatusuhde: 2

**445827 Tagus Creek 2007**

Tuottaja: Falua  
Alue: Vinho Regional Alentejo  
Hinta: 7,98 €  
Alkoholi:13,5 t-%  
Uutos:30 g/l  
Sokeri:4 g/l  
Hapot:5 g/l  
Energiasisältö:90 kcal/100 ml (360 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Syrah (50%), Trincadeira (50%)

**Viinistä viiniin kuvaus**

Erittäin lämminhenkinen tuoksu on tummasävytteinen ja maanläheinen. Siinä on myös savua ja tervaa. Runsas maku seuraa aromeiltaan tuoksua. Maku on suuntäyttävä, vaikkakin särmikäs. Lievä hapokkuus nostaa veden kielelle. Viini jättää mausteisen ja hieman vihertäväsävytteisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Avotulella valmistetut liharuoat.

Hinta-laatusuhde: 1

**005393 Fonte do Beco 2007**

Tuottaja: DFJ Vinhos  
Alue: Vinho Regional Terras do Sado  
Hinta: 8,59 €  
Alkoholi:12,5 t-%  
Uutos:31 g/l  
Hapot:5,2 g/l  
Energiasisältö:80 kcal/100 ml (350 kJ/100 ml)  
Rypäle: Castelão (100 %)

**Viinistä viiniin kuvaus**

Nuorekkaan tuhti tuoksu on tummasävytteinen ja moniulotteinen. Siinä on savua, hieman tervaa ja mustia marjoja. Varsin runsas maku on kypsän hedelmäinen. Tyylliltään maku on hyvin rustiikkinen ja konstailemattoman särmikäs. Hedelmäisyyttä tukevat kypsä tanniinisuus ja marjainen hapokkuus. Maanläheinen kokonaisuus jättää varsin pitkän, hieman yrttisen ja mausteisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Yleisviini tummien liharuokien kanssa. Myös riistan kera.

Hinta-laatusuhde: 2

## **475317 Quinta do Encontro Superior 2004**

Tuottaja: Quinta do Encontro

Alue: DOC Bairrada

Hinta: 11,83 €

Alkoholi:13 t-%

Uutos:32 g/l

Hapot:5,5 g/l

Energiasisältö:90 kcal/100 ml (360 kJ/100 ml)

Rypäleet: Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz

### **Viinistä viiniin kuvaus**

Hieman kehittynyt, mausteinen tuoksu on tummansävytteinen. Myös maku on kehittynyt. Kypsää tummaa marjaisuutta tukevat pehmeä tanniinisuus ja marjainen hapokkuus. Viini jättää paahteisen ja kuivattuja hedelmiä muistuttavan jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Tummat liharuoat ja täyteläiset pastat.  
Myös kovat, suolaiset juustot.

Hinta-laatusuhde: 0