

VINOVENUE

Basiskasse

SETUBAL



Der er noget forfriskende og anderledes ved vinene fra Setubal. Den dominerende drue er Castelao, som ofte blandes med mere almindelige druer som Tempranillo eller Aragonez, som den kaldes i Portugal eller Syrah og Cabernet Sauvignon. Sammenstikningen giver oftest et vellykket resultat.

Det kan undre, at Setubal ikke generelt får mere opmærksomhed, for det er et skønt område af Portugal, som byder på en masse oplevelser. Ikke mindst på grund af den tætte beliggenhed til havet, hvor der hentes store mængder fisk i det kystnære vand. En stor del af havet er iøvrigt udlagt som maritimt naturbeskyttelsesområde med en rig bestand af både fisk og planter.

Rigtig god fornøjelse med Setubal!



Importeret af
VINOVENUE
TEL. 7022 4040

PALMA TINTO 2023

RØDVIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften er præget af frugt med blomsterstrejf på toppen. Smagen er medium fyldig med lette krydderurter i eftersmagen. Medium farve.
Nydes til alle typer rødvinssmad.

FAKTA:
Castelao, Aragonez, Syrah
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 118,00
v. 6 fl. 99,00

Varenummer 9011 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL. 7022 4040

VALE DOS BARRIS TINTO 2023

RØDVIN, SETUBAL, PORTUGAL
Der er moden frugt i duften af denne rødvin. Smagen er i fin overensstemmelse med duften og efterlader et afbalanceret, harmonisk indtryk. Medium farve.
Nyd vinen til alle typer rødvinssretter.

FAKTA:
100 % Castelao
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 111,50
v. 6 fl. 93,50

Varenummer 9012 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL. 7022 4040

VILLA PALMA 2023

RØDVIN, SETUBAL, PORTUGAL
God dyb frugt i duften, som også har lidt syrener i kanten. Smagen er kraftig og i fin balance mellem tanniner og syre. Medium farve.
God vin til traditionelle kødretter.

FAKTA:
Castelao, Aragonez, Syrah
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2029.

PRISER
v. 1 fl. 115,50
v. 6 fl. 97,00

Varenummer 9013 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL. 7022 4040

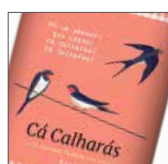
SAO FELIPE TINTO 2022

RØDVIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften minder om vådt træ eller bark. Smagen er let fyldig med markante tanniner og syre, uden på nogen måde at være sur. Medium farve.
En dejlig vin til mad, der kalder på rødvin.

FAKTA:
Castelao, Syrah, Cabernet Sauvignon
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2023.

PRISER
v. 1 fl. 118,00
v. 6 fl. 99,00

Varenummer 9014 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL. 7022 4040

CA CALHARAS 2023

ROSÉVIN, SETUBAL, PORTUGAL
Imødekommende roséduft med tydelige spor af røde bær. Smagen er afbalanceret og frisk med lette tanniner og en fin mundrensende eftersmag. Sært lyserrød farve.
Perfekt til asiatisk mad, pasta, grillet fisk og skaldyr

FAKTA:
Syrah, Castelao, Aragonez
Er ikke fadlagret
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 110,00
v. 6 fl. 92,50

Varenummer 9016 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL. 7022 4040

VALE DE TOUROS RESERVA 2019

RØDVIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften er fadpræget med stor dybde og en besnærende sødme i indtrykker. Smagen er kraftig med tanniner og syre i god balance. Mørk fyldig farve.
En rødvin som passer til den udsøgte middag - gerne baseret på stegt kød.

FAKTA:
Castelao
10 mdr. fad
Serveres ved 18-20°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 156,00
v. 6 fl. 131,00

Varenummer 9015 Tilsat sulfitter