



Segredos De São Miguel Alentejo



Segredos er ærlig, autentisk vin, der er særdeles nem at holde af.

Det er en vellykket og smukt afrundet rødvin med usædvanlig stor tyngde for prisklassen. Segredos er en vin, der utvivlsomt vil behage mange vinelskere med sin blide frugtighed og silkebløde eftersmag.

Producenten, Herdade São Miguel, har misundelsesværdige rammer at producere vin i. Ikke alene er det moderne vineri smukt placeret i Alentejos rullende bakker, men også vinstokkene stortrives i regionens varme, tørre klima og en jordbund bestående af ler og nedbrudt skiffer.

Druerne bag Segredos er mestendels alicante bouschet, aragonez (tempranillo), touriga nacional og trincadeira, som før gæringen afstilles for at fremme en blød, drikkevenlig stil, så raspende garvesyrer undgås. Efter to døgns kølig opblødning gæres der i ståltanke under temperaturkontrol, hvor temperaturen langsomt hæves til 25°. Efter gæringen er overstået, lagres dele af vinen på eg i et halvt år, mens resten forbliver på ståltanke. Resultatet er en tør og frugtig rødvin uden skarpe kanter men pakket med uforpligtende velsmag.

Duft og smag udviser disciplineret fylde med mørke og røde skovbær som de dominerende aromatiske elementer. De rundes smukt af via blomstrede undertoner og blide træ-afledte tanniner. Stilen er blød og imødekommende uden at lefle for laveste fællesnævner; dette er en ægte Alentejo-vin men via teknologiske forbedringer lavet i en mindre rustik stil, end man normalt forbinder med regionen.

Nydes i hverdagen, når man gerne vil have en god vin til maden uden at sprænge husholdningsbudgettet.

Vi anbefaler en serveringstemperatur omkring de 16°, altså nogle grader under stuetemperatur.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk