



**VINIMPORT**

Sortimentsbeskrivning



ARRIBAS WINE COMPANY



## SAROTO WHITE 2023

Tydlig mineralsälta, bra djup och textur, lätt ekton med frisk finish.

Odlat på gamla stockar (70-90 år), druvorna är en blandning av Verdello, Malvasia, Posto Branco, Bastardo Branco, samt några okända druvor...

Druvorna är fottrampade och macererade i fyra dagar innan jäsning. Jäsning och malolaktisk omvandling sker naturligt på ekfat, utan temperaturkontroll. Vinet har därefter legat på jästfällningen i sju månader och är varken filtrerat eller klarnat.

**REGION:** Trás-os-Montes, Portugal

**JORDMÅN:** Granit, kvarts och lera

**HÖJD:** 650-700 m

**ALKOHOL:** 11,5 %

**TOTAL SYRA:** 4,9 g/l

**SKÖRD:** 6-12 September

**Produktion:** 3000

**Pris:** 169 kr



ARRIBAS WINE COMPANY

## BELFO 2022

Naturligt, ofiltrerat med elegant fatkaraktär.

Odlat på gamla stockar i Peredo de Bemposta. Druvorna fottrampas i hela klasar och genomgår en kort skalmaceration. Jäsning sker spontant på franska ekfat, varav 16 % är nya.

Lagrat 10 månader på jästfällningen, ofiltrerat och utan tillsatser.

**REGION:** Trás-os-Montes, Portugal

**JORDMÅN:** Granit, kvarts och kalksten

**HÖJD:** 650-700 m

**ALKOHOL:** 13 %

**TOTAL SYRA:** 5,3 g/l

**Produktion:** 1800

**Pris:** 239 kr





ARRIBAS WINE COMAPNY



## SAROTO PALHETE 2023

Ett lätt, läskande och elegant vin med komplexitet. Jordgubb, läder och frisk syra.

En traditionell Pahlete med 50 % röda och 50 % vita druvor - en blandning av Tinta Gorda, Tinta Serrana, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco, Posto Branco och Formosa.

Handskördade druvor från 70-90 år gamla stockar. Druvorna är fottrampade och macererade i fyra dagar innan jäsnings. Därefter lagrade i 9 månader på använda franska ekfat.

**Region:** Trás-os-Montes, Portugal

**Jordmån:** Granit, kvarts och lera

**Höjd:** 600-700 m

**Alkohol:** 11,5 %

**Total syra:** 6,3 g/l

**Skörd:** Augusti-september

**Produktion:** 7 500 flaskor

**Pris:** 169kr

## RAIOLA, 2021

Kraft och elegans, där struktur från de röda druvorna möter friskhet från field blenden.

Det som gör denna Pahlete unik är att de röda druvorna jäster separat på franska och österrikiska ekfat i 10 månader. Därefter har field blenden tillsatts i slutet. Vilket gör att smaken är närmre ett kraftfull rött.

Vinet består av druvorna: Tinta Gorda, Tinta Serrana, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Alfrocheiro, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco, Posto Branco, Formosa.

**Region:** Trás-os-Montes, Portugal

**Jordmån:** Nedbruten granit, kvarts och lera

**Höjd:** 550-700 m

**Alkohol:** 12 %

**Total syra:** 5,8 g/l

**Skörd:** Tidig september

**Produktion:** 3 300 flaskor

**Pris:** 249kr



ARRIBAS WINE COMAPNY





ARRIBAS WINE COMAPNY

## NAT COOL 2022

Ett levande, friskt och karaktärsfullt vin med energi och djup. Röda bär, örter och en elegant mineralitet med fin syra.

En traditionell Arribas-blandning med 85 % röda och 15 % vita druvor från 70-90 år gamla stockar.

Druvorna skördades för hand under första veckan i september och trampades med fötterna i lagar. De macererades i två dagar innan naturlig jäsnings med vildjäst utan temperaturkontroll. Efter pressning och omdragning till ståltank avslutades alkohol- och malolaktisk jäsnings.

Region: Trás-os-Montes, Portugal

Höjd: 650-700 m

Alkohol: 11,5 %

Total syra: 5,44 g/l

pH: 3,76

Skörd: Första veckan i september

Produktion: 1 450 flaskor (1-liters)

Pris: 209 kr (1-liter)



## BELFO PALHETE, 2024

Kraft och elegans, där struktur från de röda druvorna möter friskhet från field blenden.

Det som gör denna Pahlete unik är att de röda druvorna jäster separat på franska och österrikiska ekfat i 10 månader. Därefter har field blenden tillsatts i slutet. Vilket gör att smaken är närmre ett kraftfull rött.

Vinet består av druvorna: Tinta Gorda, Tinta Serrana, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Alfrocheiro, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco, Posto Branco, Formosa.

**Region:** Trás-os-Montes, Portugal

**Jordmån:** Nedbruten granit, kvarts och lera

**Höjd:** 550-700 m

**Alkohol:** 12 %

**Total syra:** 5,8 g/l

**Skörd:** Tidig september

**Produktion:** 3 300 flaskor

**Pris:** 249kr



ARRIBAS WINE COMAPNY





BARROCA DA MALHADA



## WHITE 2023

Strukturerat och komplext vin med frisk citrus, lager på lager av smak, elegant ek och djup mineralitet.

En blend av 80 % Arinto, Fernão Pires och Bical. Vinet har spontanjäst och lagrats med fällning - 80 % i ståltank, 10 % i portugisisk ek och 10 % i amfora under åtta månader.

## WHITE 2022

Samma druvor, men blenden har lagrats med fällning - 80 % i ståltank, 10 % i portugisisk ek och 10 % i amfora med **skin contact** under åtta månader, vilket ger en tydligare struktur.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 13 %

**Total syra:** 6 g/l

**Produktion:** 4500 flaskor

**Pris:** 179kr



BARROCA DA MALHADA

## TINALHAS 2023

Tanninsprängda druvor med kittlande syra. Nyanserade toner av kryddor, rostade fat och mörka bär ger vinet både intensitet och elegans.

75% Touriga nacional 25 % Baga, spontanjäst med låg intervention. Lagrad till 50 % i nya portugisiska kastanjefat, 25% Amforafat och 5% ståltank.

Stram struktur, frisk syra och ett långt avslut. Ett vin med stor lagringspotential, perfekt till rustika rätter och långkok.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 15 %

**Total syra:** 5,6 g/l

**Produktion:** 600 flaskor

**Pris:** 199kr





BARROCA DA MALHADA



## ARINTO NA ÂNFORA 2023

Modernt och karaktärsfullt vin med hög syra, nyanserad frukt och ett distinkt amforauttryck. Friska toner av citrus och torkade blommor balanseras av jordig mineralitet och honungsinslag.

100 % Arinto, spontanjäst med låg intervention. Musten skalmacererades under jäsningen och låg ytterligare en månad med skalen innan den vilade sju månader i 300-liters amforafat.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 12,5 %

**Total syra:** 5,58 g/l

**Produktion:** 800 flaskor

**Pris:** 179kr



BARROCA DA MALHADA

## ARINTO 2023

Strukturerat och nyanserat med frisk citrus, elegant fatkaraktär och djup textur med bra potential även över tid.

100 % Arinto, spontanjäst med låg intervention. Jäsning på tredjeårs portugisiska kastanjefat under kontrollerad temperatur, följt av sju månaders lagring på jästfällningen.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 12,5 %

**Total syra:** 6,5 g/l

**Produktion:** 800 flaskor

**Pris:** 199kr





## CURTIMENTA 2023

Elegant och uttrycksfullt vin med frisk syra, livlig frukt och tydlig druvkaraktär. Doften är intensiv med inslag av Muscatel, vitpeppar och kryddiga toner. Smaken är kraftfull men balanserad mellan friskhet, frukten och jästen och en lätt mineralisk avslutning.

Druvorna är 70% Fernão Pires och 30% Moscatel Graúdo. Skalmaceration i 12 dagar, därefter jäst i stål. Ett gastronomiskt vin som passar perfekt till sallad, fisk, fågel och ljust kött.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Granit

**Alkohol:** 12,4 %

**Total syra:** 6 g/l

**Produktion:** 4000 flaskor

**Pris:** 179kr

## OXID CHESTNUT 2023

Karaktärsfullt orangevin med tydliga druvinfluenser och nötig eftersmak. Doften bjuder på apelsinskal, vita kryddor och mandel, medan smaken är kraftfull och frisk med toner av tokad frukt och bittermandel.

Druvorna är 70% Fernão Pires och 30% Moscatel Graúdo. Spontanjäst med naturlig jäst, skalmaceration i 12 dagar, därefter 9 månader på portugisiska kastanjefat.

Passar utmärkt till lagrade ostar, chark och krämig desserter.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Granit

**Alkohol:** 12,5 %

**Total syra:** 6 g/l

**Produktion:** 1330 flaskor

**Pris:** 179kr





## CORRICÃO 2023

Ett elegant och uttrycksfullt vin med tydlig syra och silkiga tanniner. Doft av rosor, körsbär och hallon, subtila inslag av kryddor och fat. Medelfyllig kropp och behagligt avslut.

Druvorna är 55% Rufete, 25% Carrega Burros, 10% Marufo, 10% Alfrocheiro. Spontanjäst med naturlig jäst, där 25% av vinet har mognat i 300-liters fat av portugisisk kastanj och ek.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Granit

**Alkohol:** 12,8 %

**Total syra:** 4,6 g/l

**Produktion:** 6000 flaskor

**Pris:** 179kr

## CAROLICE 2022

Rustik och uttrycksfullt vin med djup färg, tät frukt och tydlig struktur. Doften balanseras av mogna björnbär med inslag av kryddor torkade örter och läder.

Smaken är torr och medelfyllig med närvarande tanniner, balanserad syra och lång eftersmak.

60% Rufete och 40% Jean, som är handskördade. Druvorna avstjälkades helt och fottrampades i traditionella "lagar" jäste spontant under temperaturkontroll. Därav två års lagring på flaska.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Granit

**Alkohol:** 13 %

**Total syra:** 5,6 g/l

**Produktion:** 1500 flaskor

**Pris:** 229 kr





### BICA 2023

Ett friskt elegant vin gjort på lika delar Siria och Arinto, två klassiska druvor med inslag av vita blommor, stenfrukt och subtila toner av tallbarr. Smaken är rund och frisk med tydlig syra, god balans och ett långt avslut.

Druvorna är skördade för hand och pressas hela, jäsningsen skev spontant under temperaturkontroll i 10 dagar.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Granit

**Alkohol:** 12,8 %

**Total syra:** 4,6 g/l

**Produktion:** 6500 flaskor

**Pris:** 179kr

PUR - STA

### ENCRUZADO 2023

Unikt vin från Atlantkustens inre dalgångar, där mikroklimatet och den ekologiska vinodlingen formar uttrycket. Vinter är elegant och rent, subtil doft av citrus, vit persika och blommor. Nästan oljig textur, och mycket mineral.

Vingården planterades 2014, belägen 100 m över havet, 20km från Atlanten. Ogräset kontrolleras av betande får.

Druvorna skördas för hand och macereras med skalen innan spontanjäsnings i cement-tank.

**Region:** Lisboa, Portugal

**Jordmån:** Granit

**Alkohol:** 12 %

**Pris:** 179kr





BARROCA DA MALHADA



## BAGA ROSADO 2024

Clarete med kraft och precision, friskt, intensivt och balanserat.

Smaken är saftig, övermogna hallon och jordgubbar med avslutning av mynta, jord och lera.

100% Baga som spontanjäser med låg intervention. Druvorna är handskördade. Vinet har lagrats till hälften i ståltank och hälften portugisiska kastanjefat.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 13,5 %

**Total syra:** 6,5 g/l

**Produktion:** 3000 flaskor

**Pris:** 179kr

## TRINCADEIRA 2024

En klassisk *clarete* med friskhet och precision. Lätt i uttrycket men med djup och karaktär.

Smaken domineras av mogna körsbär, kompletterat av subtila toner av läder. Färgen är vackert tegelröd.

100% Trincadeira som spontanjäser med låg intervention. Druvorna är handskördade. Vinet har lagrats till hälften i ståltank och hälften på portugisiska kastanjefat.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 13,5 %

**Total syra:** 6,5 g/l

**Produktion:** 3500 flaskor

**Pris:** 179 kr





BARROCA DA MALHADA

ALICANTE BOUSCHET 2024



Ett gastronomiskt vin med kraft, struktur och djup.

Smaken är koncentrerad med toner av mörka plommon och tät fruktighet. Den långa skalkontakten ger både färgintensitet och kraftiga tanniner, medan lagringen, delvis på portugisiska ekfat av andra användning och delvis i ståltank, ger balans mellan frukt, struktur och elegans.

Druvorna odlas biodynamiskt på fem hektar i Tinalhas.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

**Alkohol:** 13,5 %

**Total syra:** 6,5 g/l

**Produktion:** 2400 flaskor

**Pris:** 199 kr

## BRQA 2024

Ett rött vin med friskare profil, intensivt i färgen men rent och tydligt i aromen.

Doften är rik på färska röda frukter, medan smaken är mjuk och silkeslen.

Passar utmärkt till enklare rätter, tapas eller bara som sällskap i avslappnade stunder.

Druvorna - Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon och Alicante Bouschet skördas för hand och vinifieras hantverksmässigt.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Jordmån:** Sand och lera

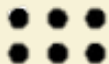
**Alkohol:** 13,5 %

**Total syra:** 6,5 g/l

**Produktion:** 4000 flaskor

**Pris:** 149 kr





BARROCA DA MALHADA



### **DOLIA WHITE 2023**

Ett orangevin med ursprung och karaktär – jäst och lagrat på amfora.

Smaken är komplex med inslag av grapefruktskal, valnötter och kryddig mineralitet.

Druvorna, Fernão Pires och Bical, jäser på skalen vilket ger både färg, textur och djup. Resultatet är ett vin med frisk syra, subtila tanniner och ett unikt uttryck av traditionellt hantverk.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Druvor:** Fernão Pires, Bical

**Servering:** 6–9 °C

**Pris:** 199 kr

### **DOLIA RED 2023**

Ett amforavin som förenar kraft och elegans.

Touriga Nacional och Baga ger ett torrt vin med bra struktur och djup. Smaken är tät och nyanserad med mörka bär, inslag av kryddor.

Lagringen på amfora framhäver vinets rena frukt och silkeslena textur, samtidigt som tanninerna ger ryggrad och längd.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Druvor:** Touriga Nacional, Baga

**Vinifiering:** Amfora, låg intervention

**Servering:** 16–18 °C

**Pris:** 199 kr





## Adega Belém



### ESPUMANTE ENCRUZADO EXTRA BRUT

Ett mousserande vin gjort på Encruzado från Tapada da Ajuda-vingården i Lissabon. Framställt enligt den klassiska metoden, med avslutande jäsnings på flaska.

Stilen är Extra Brut, stramt, friskt och elegant med naturlig jästfällning som ger både djup och komplexitet. Doften bjuder på citrus, gröna äpplen och mineralitet, medan smaken är krispig, torr och lång med en levande mousse.

**Metod:** Klassisk metod

**Region:** Lissabon, Portugal

**Alkohol:** 12 %

**Dosage:** Extra Brut

**Servering:** 6-8 °C

**Pris:** 249 kr

### FRAU CLÁUDIA - ESPUMANTE NATURAL PET NAT

Ett livfullt mousserande vin gjort enligt método ancestral, Pétillant Naturel. Jäsningen avslutas på flaska, vilket ger en naturlig grumlighet, levande karaktär och frisk energi.

Doften är ren och fruktig med toner av citrus och stenfrukt, medan smaken är fräsch, torr och lätt vild i sitt uttryck.

Bubblorna är mjuka men intensiva, och vinet bjuder på både charm och personlighet. Serveras kylt vid 6-8 °C.

**Metod:** Pétillant Naturel (método ancestral)

**Alkohol:** 12 %

**Stil:** Extra Brut

**Servering:** 6-8 °C

**Pris:** 199kr



## Ciclo Wines



### CICLO VINHO PÉT NAT BRANCO

Ett livligt och aromatiskt mousserande vin med frisk och spänstig karaktär. Vinet är gjort på 100% Arinto, handplockade druvor, och vinifierat enligt den anceptrala metoden utan tillsatt jäst, socker eller svavel. Bubblorna är ihållande och bär med sig aromer av citron, lime, gröna äpplen och honung.

Producenterna Hugo och Joana Campos från Ciclo Vinho arbetar på 1,5 hektar i Estremoz, med minst 10 olika inhemska portugisiska druvsorter. Allt arbete sker för hand med minimal intervention för att skapa rena, doftande och livfulla naturviner i små volymer på 600-2000 flaskor per cuvée.

**Region:** Alentejo, Portugal

**Druva:** 100% Arinto

**Vinifiering:** Ancestral metod, utan tillsatser

**Alkohol:** 12%

**Servering:** 8-10 °C

**Pris:** 189kr

### MOSCATEL GALEGO 2023

Ett gyllene orangefärgat vin med medelfyllig kropp. Vinet är krämigt, komplext och aromatiskt intensivt, med framträdande toner av blommor och honung. Balansen mellan frisk syra och milda tanniner gör det välavvägt, med ett långt och behagligt avslut.

Druvorna skördades för hand i 20kg-lådor. Jäsningen skedde spontant i en vinpress utan temperaturkontroll, med skalstöt i cirka en vecka. Efter jäsningen pressades musten och lagrades i ståltankar fram till buteljering.

**Producent:** Ciclo Vinhos

**Region:** Alentejo, Portugal

**Druva:** 100% Moscatel Galego

**Jordmån:** Ler- och kalkhaltig jord

**Odling:** Integrerat produktionssystem, 3 hektar på 330 meters höjd

**Lagring:** Ståltank

**Alkohol:** 13%

**Servering:** 10-12 °C

**Pris:** 189kr



## Vinhos Desviso

### ENCRUZADO 2022



Ett elegant vitt vin som kombinerar frisk frukt med subtil fatkaraktär.

Doften är nyanserad med citrus, blomtoner och melon, kompletterad av en lätt rostad och krämig underton från fatlagringen. Smaken är fräsch men med rund kropp och ett långt avslut.

Druvorna handskördades och endast de bästa klasarna valdes ut. Vinet är jäst i ståltank och lagrades därefter sju månader på franska ekfat (75 % använda, 25 % nya). Det är varken klarnat, filtrerat eller stabiliserat, vilket gör att en lätt fällning kan förekomma.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Druva:** Encruzado

**Vinifiering:** Ståltank + 7 mån på fransk ek (75 % använda, 25 % nya)

**Alkohol:** 13 %

**Servering:** 10–12 °C

**Pris:** 189 kr

### GOUVEIO 2023

Ett friskt och uttrycksfullt vitt vin som balanserar frukt, syra och subtil ekton.

Smaken är här en ljuvlig ton av citrus och stenfrukt, lyft av en elegant textur och en diskret krämighet från fatlagringen. Avslutet är rent och mineraldriven längd.

Druvorna skördades för hand och jäste spontant med inhemsk jäst. Vinet lagrades i sju månader, där 69 % på franska ekfat av tidigare användning och 31 % i ståltank. Därefter följde ytterligare tre månaders vila på ståltank innan buteljering. Vinet är ofiltrerat, oklarat och ostabiliserat – en lätt fällning kan därför förekomma.

**Region:** Beira Interior, Portugal

**Druva:** Gouveio

**Vinifiering:** 69 % fransk ek (använd), 31 % ståltank, + 3 mån i ståltank

**Alkohol:** 13 %

**Servering:** 10–12 °C

**Pris:** 189 kr





## CASTELÃO 2023

Ett fylligt och uttrycksfullt rött vin med välbalanserad frukt och frisk syra. Smaken bjuder på toner av mörka bär och subtila kryddor, med en elegant textur och mjuka inslag från fatlagringen. Avslutet är långt och nyanserat, med en naturlig rundhet.

Druvorna skördades för hand och jäste spontant med inhemsk jäst. Vinet lagrades i 10 månader på använda franska ekfat innan det buteljerades. Vinet är ofiltrerat, oklarat och ostabiliserat, vilket kan medföra en lätt naturlig fällning.

**Region:** Portugal

**Druva:** Castelão

**Vinifiering:** 100% franska ekfat (använda), 10 månader

**Alkohol:** 13,5%

**Servering:** 16–18 °C

**Pris:** 189kr