



Vin: CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2022

Region: Alentejo

Beteckning: Alentejo Regional Reserve

Typ/Skordeår : Red Reserve 2022

Druvsorter: Cabernet Sauvignon

Skörd : Mekanisk och nattetid

Smaknoteringar: Violet färg, mycket komplex arom, med inslag av solrosfrukt, svart körsbär, paprika och kryddor samt inslag av vanilj, kaffe och tobak. I gommen är den rik och fräsch, med runda tanniner och en harmonisk avslutning.

Vinframställning : Druvorna krossas och avstjälkas och skickas till rostfria ståltankar där de macereras i 48 timmar vid 10°C, följt av jäsning i 8 dagar vid 22°C med utvalda jästsorter i rostfria ståltankar. Efter jäsningen avrunnas vinet och musten pressas.

Lagring: Efter malolaktisk jäsning i rostfria ståltankar lagras vinet i 12 månader på 500-liters amerikanska ekfat där det naturligt stabiliseras. Slutligen blandas, filtreras och buteljeras.

Serveringsförslag: Den bör serveras vid en temperatur på 16 till 18°C och passar bra till grillat kött, spaghetti bolognese, lasagne, risotto, pasta och ostar.



Vin: Syrah Reserve

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Årgångstyp/år: Röd 2024

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Syrah

Smaknoteringar: Presenterar en livfull och intensiv rubinröd färg. Komplex arom med inslag av kryddor, vilda bär, vanilj, choklad, peppar och inslag av kaffe och läder.

Vinframställning: Lagrat på amerikanska ekfat i 12 månader.

Serveringsförslag: Den bör serveras vid en temperatur på 16-18 °C, och passar till rätter med vitt och rött kött, pasta, ostar, korvar och mustiga rätter.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 15%



Vin: BYAR I JUROMENHA BRANCO

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/skordeår: vitt 2024

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Antão Vaz, Arinto, Alvarinho och Verdelho.

Smaknoteringar: Den har en citringul färg, aromer av tropiska frukter och mineralitet, god syra, med en fräsch och ihållande avslutning.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 15°C.

Servering: Serveras vid en temperatur på 10–12 °C till fiskrätter, skaldjur eller som aperitif.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 13%



Vin: JUROMENHAS BYAR RÖTT VIN

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Årgångstyp/år: Röd 2023

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Trincadeira, Aragonês, Alicante-Bouchet, Syrah, Touriga Nacional.

Smaknoteringar: Den har en djup rubinröd färg, aromer av mogna röda frukter och mjuka tanniner.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 25°C.

Smaknotering: Den bör serveras vid en temperatur på 16-18°C, som tillhör till rätter med vitt och rött kött, pasta, pizza, ostar och korvar.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 13,5 %



Vin: PETIT VERDOT RESERVA 2020

Klassificering: IPG Alentejo, Portugal

Region: Alentejo

Beteckning: Alentejo Regional Reserve

Typ/Skördeår: Röd 2020

Druvsorter : Petit Verdot

Skörd: Mekanisk och nattetid

Vinframställning: Druvorna krossas och avstjälkas och skickas till rostfria ståltankar där de macereras i 48 timmar vid 10°C, följt av jäsning i 8 dagar vid 22°C med utvalda jästsorter i rostfria ståltankar. Efter jäsningen avrunnas vinet och musten pressas.

Lagring: Efter malolaktisk jäsning i rostfria ståltankar lagras vinet i 12 månader på 500-liters amerikanska ekfat där det naturligt stabiliseras. Slutligen blandas, filtreras och buteljeras.

Livslängd: 10 år

Smaknoteringar: Mörkviolett färg, mycket fruktig och kryddig arom, med inslag av mogen svart frukt, muskotnöt, kryddnejlika, mörk choklad, omsluten av vanilj och mentol. I gommen är den komplex, med eleganta tanniner och en fräsch och söt avslutning.

Servering: Den bör serveras vid en temperatur på 16 till 18 °C och passar bra till kalv- och lammkött, hårda ostar och rökt korv, samt desserter och jordgubbar.

Alkoholhalt: 15%



Vin: AJ RESERVA BRANCO

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/skördeår: Vitt 2024

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Verdelho, Arinto och Antão Vaz

Smaknoteringar: Den har en gyllengul färg och en komplex arom av ananas, vita blommor, kanel och flinta.

Vinframställning: Lagrat på franska ekfat i 6 månader.

Servering: Serveras vid en temperatur på 10–12 °C till fiskrätter, skaldjur eller som aperitif.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 13%



Vin: AJ 20 VINDIMAS SUPERIOR WHITE

Klassificering: IPG Alentejo, Portugal

Region: Alentejo

Beteckning: Regionalområde Övre Alentejo

Typ/Skördeår: Vit 2023

Druvsorter : Verdelho, Arinto och A. Vaz

Skörd: Mekanisk och nattetid

Vinframställning: Druvorna krossas och avstjälkas, följt av förjäsningsmaceration, sedan pressning, där den resulterande musten genomgår statisk dekantering i 48 timmar, varefter den dekanteras för jäsnings i 21 dagar med utvalda jästjästar i rostfria ståltankar.

Steg: Efter jäsningsen stabiliseras vinet naturligt i använda fat, sedan finjusteras, filtreras och buteljeras.

Livslängd: 6 år

Smaknoteringar: Gyllengrön färg, mycket fruktig arom med inslag av passionsfrukt och aprikos och inslag av buxbom och grönt äpple, mycket komplex och elegant i gommen, med livlig syra och inslag av flinta, rostat bröd och vanilj, med en fängslande avslutning, full av volym, sötma och intensitet.

Serveringsförslag: Den bör serveras vid en temperatur på 10–12 °C till fisk-, skaldjurs- och köttträtter.

Alkoholhalt: 13,5 %



Vin: Alicante Bouchet Reserve 2022

Region: Alentejo

Beteckning: Alentejo Regional Reserve

Typ/Skördeår : Red Reserve 2022

Druvsorter: Alicante Bouchet

Skörd : Mekanisk och nattetid

Smaknoteringar: Djup rubinröd färg, mycket komplex arom, rik på exotiska kryddor, med inslag av kakao och kompott, inslag av vanilj och rostat bröd, i gommen är den rik, frisk och krispig, med kraftfulla tanniner och en mycket lång eftersmak.

Vinframställning : Druvorna krossas och avstjälkas och skickas till rostfria ståltankar där de macereras i 48 timmar vid 10°C, följt av jäsnings i 8 dagar vid 22°C med utvalda jästsorter i rostfria ståltankar. Efter jäsningsen avrunnas vinet och musten pressas.

Lagring: Efter malolaktisk jäsnings i rostfria ståltankar lagras vinet i 12 månader på 500-liters amerikanska ekfat där det naturligt stabiliseras. Slutligen blandas, filtreras och buteljeras.

Livslängd: 4 år

Servering: Den bör serveras vid en temperatur på 16 till 18°C, till exempel till vilt, grillat kalv- och lammkött, böngrytor, ostar och korvar.

Alkoholhalt: 15%



Vin: ALVARINHO 2024

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/skordeår: Vitt 2024

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Alvarinho

Smaknoteringar: Citrinfärg, livfull och strålande. Fin arom, mycket frisk, med citrusnoter, lätta tropiska toner, blommor, mineralsensationer och livlighet som den dominerande profilen. Den har en närvaro baserad på fruktig fräschör, med en syra som balanserar helheten.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 14°C.

Servering: Den bör serveras vid en temperatur på 8-10 °C och kan serveras som förrätt eller till pasta, pizza, sushi eller mer avancerade rätter som grillat kött och spädgris.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 12,5%



vin: AJ ROSE CHOICE 2024

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/skordeår: Vitt 2024

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Antão Vaz, Arinto, Alvarinho och Verdelho.

Smaknoteringar: Den har en citringul färg, aromer av tropiska frukter och mineralitet, god syra, med en fräsch och ihållande avslutning.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 15°C.

Servering: Serveras vid en temperatur på 10-12 °C till fiskrätter, skaldjur eller som aperitif.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 13%



Vin: AJ ANTAO VAZ 2024

Klassificering: IPG Alentejo, Portugal

Region : Alentejo

Beteckning: Regionalområde Övre Alentejo

Typ/Skördeår: Vit 2024

Från noggrant utvalda jordar och med noggrann vinframställning avslöjar denna Antão Vaz Alentejo-druvsortens förträfflighet. Druvorna skördas på natten, vilket bevarar färskhet och primära aromer. Före jäsningen sker en kallmaceration före jäsningen, följt av försiktig pressning och jäsning vid 14°C, vilket garanterar elegans och finess. Vinet lagras kort på fat, vilket bidrar med komplexitet och sofistikerad. Det presenterar en klar och vibrerande gröngul färg. I doften framträder en exotisk och förförlig aromatisk profil, med toner av tropiska frukter, melon och ananas, åtföljda av subtila nyanser av tobak och crème brûlée.

I gommen är den fyllig och balanserad, med inslag av vanilj, smör och en lätt rostad träton. Den avslutas fräsch, elegant och harmoniskt, vilket återspeglar den delikata men ändå uttrycksfulla personligheten hos druvsorten Antão Vaz.

Perfekt att kombinera med grillad fisk, skaldjur, rätter med vitt kött, lätt asiatisk mat och milda ostar, samt att avnjutas på egen hand som aperitif.

Alkoholhalt: 13%



Vin: UTVALT RÖTT VIN FRÅN SKÖRDEN

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Årgångstyp/år: Röd 2023

Jordmån: Skiffer

Druvor: Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon och Alicante-Bouschet.

Smaknoteringar: Den presenterar en mycket komplex arom med inslag av kaffe, mocka, rostat bröd och vanilj. Sammenslagna tanniner, inslag av sylt, kaffe och svart frukt; den har en balanserad fräschör och en lång, ihållande eftersmak.

Vinframställning: Lagrat på franska och amerikanska ekfat i 6 månader.

Serveringsförslag: Den bör serveras vid en temperatur på 16-18 °C, och passar till både vitt och rött kött, pasta, pizza, ostar och korvar.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 15%



Vin: AJ ESCOLHA TINTO 2024

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/Skördeår: Röd 2023

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira och Cabernet Sauvignon

Smaknoteringar: En mycket sprudlande arom med inslag av choklad, kaffe och körsbär. I gommen presenterar den runda tanniner med inslag av rostad karamell och avslutas elegant med en lång och fyllig eftersmak.

Vinframställning: Vinifierad med traditionell metod, lagrad på amerikanska ekfat i 3 månader.

Serveringsförslag: Serveras vid en temperatur på 16–18 °C, till vitt och rött kött, pasta, pizzor, ostar och korvar.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 14,5%



Vin: AJ VÄLJ VIT 2023

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/Skördeår: Vit 2023

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Verdelho, Arinto och Antão Vaz

Smaknoteringar : Rik och fruktig arom med inslag av aprikos och apelsin, med en blommig touch. I gommen är den ganska fyllig med inslag av äpple, rostat bröd och vanilj, och en mycket fräsch och harmonisk avslutning .

Vinframställning: Vinifierad med traditionell metod på amerikanska ekfat i 3 månader.

Servering: Serveras vid en temperatur på 10–12 °C till fiskrätter, skaldjur eller som aperitif.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 13%



Vin: SYRAH SIGNATURE 2021

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Årgångstyp/år: Röd 2021

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Syrah

Smaknoteringar: Intensiv rubinröd färg. Komplex arom, kryddor, rostade toner, choklad och peppar, vilda bär, vanilj, inslag av kaffe och läder. I gommen är den fyllig, med rika tanniner och en lång, komplex eftersmak.

Vinframställning: Lagrat på franska och amerikanska ekfat i 24 månader.

Serveringsförslag: Den bör serveras vid en temperatur på 16-18 °C, och passar till rätter med vitt och rött kött, pasta, ostar, korvar och mustiga rätter.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 17%



Vin: GRAÇA STARKT RÖTT VIN

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Årgångstyp/år: Röd 2016

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Touriga Nacional

Smaknoteringar: Presenterar en gulbrun och bärnstensfärg. Arom av valnötter och russin, med inslag av vanilj och karamell. Mycket intensiv i gommen med inslag av torkad frukt och kryddor, och en lång eftersmak, välbalanserad mellan syra och socker.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 18°C.

Serveringsförslag: Den bör serveras som aperitif, desserttillbehör, med en ost- eller syltbricka, eller till och med som spritdryck.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 18%



Vin: VIT STARK LAKRITS AV NÅD

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/skordeår: Vitt 2016

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Moscatel Graúdo

Smaknoteringar: Presenterar en intensiv kopparfärg. Arom av torkad frukt, konfektyr, russin och blommor, vilket avslöjar betydande koncentration och fräschör. Avslutningar fulla av smak, doftande och förförisk, med inslag av kryddor.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 18°C.

Servering: Den bör serveras som förrätt eller som tillbehör till dessert vid en temperatur på 7°C.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 18%



Vin: UTVALD SKÖRD VITT

Klassificering: IGP Alentejano, Portugal

Region: Alentejo

Typ/skordeår: Vitt 2024

Jordmån: Skiffer

Druvsorter: Viognier, Verdelho och Alvarinho

Smaknoteringar: Presenterar en citringul färg, arom med inslag av melon, ananas, grapefrukt, vita blommor, bra syra, inslag av torkad frukt, medelfyllig, mjölig med en ihållande och balanserad avslutning.

Vinframställning: Vinifieras med traditionell metod i rostfria ståltankar med en jäsningsstemperatur på cirka 14°C.

Serveringsförslag: Den bör serveras vid en temperatur på 8–10 °C, till fisk-, skaldjurs- eller köträtter.

Förvaring: Förvara flaskorna liggande på en sval, mörk plats, mellan 12-13°C och med en relativ luftfuktighet på nära 60 %.

Alkoholhalt: 13%