Portia Roble – kvalitet och design i fin harmoni från Ribera del Duero

**Portia Roble är ett elegant, välbalanserat rött vin med en frisk, fruktig smak. Men här handlar det inte bara om ett gott rött vin. Producenten har insett värdet av design och funktionalitet och byggt det optimala vineriet som främjar varje steg i produktionen. I juni finns Portia Roble från Ribera det Duero i Spanien tillgängligt i trälåda i Systembolagets beställningssortiment.**

Portia Roble är producerat av Bodegas Portia, som är det sjunde vineriet inom Faustinogruppen. Familjeföretaget började sin verksamhet i Ribera del Duero på 1990-talet genom att förvärva landområden och plantera nya vinstockar. Efter år av utveckling och förfining av vinerna fick de lön för mödan när de erhöll sitt första stora erkännande och Portia 2003 blev utnämnt till ”världens bästa Tempranillovin”.

För att föra vinet och vingården mot nya höjder beslutade sig ägarna för att satsa på ett annorlunda grepp. De hyrde in den välrennomerade brittiska arkitekten Lord Norman Foster för att designa och planera det optimala vineriet. Resultatet är extraordinärt vineri där allt ifrån materialval till flödet i huset är noga genomtänkt så att det är både vackert och funktionellt.

Vineriet ligger på en sluttning, vilket medför att den del där tunnor och flaskor förvaras hamnar under markytan naturligt och ger optimala förhållanden för lagring av vin. Jäsningsdelen är däremot belägen ovan jord så att koldioxid som bildas kan släppas ut.

Byggnaden är i betong, trä, glas och metall och är formad som en treuddig stjärna där varje arm representerar de tre viktigaste stadierna i produktionen: vinifiering, fermentering och lagring.

– Vi är stolta över att lansera ett vin från en producent som representerar ett modernt tankesätt avseende arkitekturens inverkan på vinframställningen. Dessutom är vinet mycket gott och har fått en del fina beyg. Namnet Portia står för upptäckare och pionjärsanda inom astrologin, något som avspeglas i det här eleganta vinet, säger Flavia Bergström, Senior Brand Manager, Bibendum.

Portia Roble 2016 är gjort på tinto fino (tempranillo). Vinet har en frisk och fruktig doft av mogna röda bär med inslag av viol, kaffe, choklad och lakrits som ger vinet djup och komplexitet. Smaken är elegant och välbalanserad. Det passar bra till smakrika kötträtter av framför allt nöt och lamm. Det är även utmärkt till pasta och lagrade hårdostar. Vinet är gott att dricka nu, men håller också för att lagras i två till tre år.

Portia Roble finns i Systembolagets beställningssortiment i trälåda i juni. Vid beställning av tre flaskor kommer leveransen i en vacker trälåda. 119 kronor för 750 ml.

Artikelnummer 71256

För mer information, vänligen kontakta: Flavia Bergström, Senior Brand Manager, Altia

Flavia.Bergstrom@altiagroup.com Tel: 070 508 13 39

Jenny Asplund, PR & Communication Manager, Altia

Jenny.asplund@altiagroup.com Tel: 076 – 103 28 48