

# PORTAL D'AZENHA DOC ROOD



Douro Doc, Portugal.



30% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional,  
50% Tinta Roriz.



2019



Er heerst een continentaal klimaat in het gebied met hete zomers en koude winters. De regio is weinig blootgesteld aan de noordwinden en de winden van de Atlantische Oceaan, omdat hij beschermd wordt door de Serra Mesao. De ondergrond bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen.



Vinificatieproces

Manuele ontsteling van de druiventrossen voor het binnengaan van de kelders, verlengde maar zachte schilmaceratie en alcoholische fermentatie bij een temperatuur van 26° C.

Bewaring

Een klein deel van het lot is gerijpt in Franse eik gedurende 4 maanden.

Alcoholgehalte: 13% Vol..



Kleur

Intense robijn met violette tonen.

Aroma

Levendig en intens rood fruit. Jong en fris met pikante toetsen.

Smaak

Intens fruit, gebalanceerd met een vleugje vanille door de rijping in het vat. Elegante en nazinderende afdronk.



Uitstekend bij vleeschotels en kazen.

Het beste geserveerd bij 16° C.



EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.

