

# PORTAL D'AZENHA GRANDE RESERVA WIT MAGNUM



Douro Doc, Portugal.



50% Arinto, 50% Rabigato.



2016



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 selectie van druiven bij de ingang van de kelder. Totale destemming en maceratie van de koude schil gedurende 8 uur. Zacht pneumatische druk, gevolgd door gisting in licht geroosterde Franse eiken vaten, bij een gecontroleerde temperatuur van 15° C.

Bewaring: gedurende 9 maanden in dezelfde vaten (35% nieuwe eik) en sur lie, battonage om de 15 dagen.

Alcoholgehalte : 13,5% Vol.



### Kleur

Intens citroengeel met groene reflecties.

### Aroma

In de neus onthult deze wijn ongewone complexiteiten en een exuberant aroma van wit steenfruit, ondersteund door distincte mineraliteiten en subtiele noties van vanille.

### Smaak

Fruchtig, opmerkzaam volume in de mond, elegant gebalanceerd met een knapperige versheid, die lang aanhoudt.



Uitstekend bij gekruide delicatesses, gebaseerd op in de oven gebakken vis, gegrild wit vlees, stoofpotjes en zachte kazen.

Het beste geserveerd bij 10-12° C.



EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.

