

PORTAL D'AZENHA DOC ROUGE



Douro Doc, Portugal.



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



2019



Le climat dans cette région est continental avec des étés chauds et des hivers froids. La région n'est pas exposée aux vents du nord et aux vents de l'océan Atlantique, car elle est protégée par la Serra de Mesão. Le sol se compose principalement de granit et schiste



Processus de vinification

Une macération totale, allongée mais douce et une fermentation alcoolique à une température de 26 degrés C.

Elevage

Une petite partie du destin a mûri dans des barrils Français chêne pendant 4 mois.



Couleur

Rubis intense aux tons violets.

Arôme

Fruits rouges vifs et intenses. Jeune et frais avec des touches épicées.

Goût

Fruit intense, équilibré avec un soupçon de vanille par la maturation dans le baril. Arrière-goût élégant et imitatif.



Excellent pour les plats de viande et les fromages.

Servir à 16°C



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.



Tact NV.

Berkenlaan 57, 3110 Rotselaar, Belgium
roland.heelen@tact.be - www.portaldazenha.com
All rights reserved ©2018.