

# PORTAL D'AZENHA ESPUMANTE RESERVA 2019



Bairrada, Portugal.



50% Bical, 50% Arinto.



Reserva 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. De ondergrond bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen.



### Vinificatieproces

Manuele ontsteling van de druiven, zachte persing, natuurlijke statische decantatie. Alcoholische gisting bij 18°C, gevolgd door een tweede gisting op fles gedurende 27 maanden (Methode Champenoise). Alcoholgehalte: 12.5% Vol.



### Kleur

Intense citroenkleur met lichte groenachtige tinten.

### Aroma

Intens en complex met een overwicht aan gedroogd fruit en lichte geroosterde noten.

### Smaak

Fruitig met een knapperige mousse, fris, elegant en een lange en aanhoudende afdrank.



Serveren in de vrije tijd; bij passende zachte gerechten uit de mediterrane keuken op basis van vis en wit vlees en ook bij niet-kruidige lekkernijen uit de Indiase, Chinese en Afrikaanse keuken.

Het beste geserveerd bij 8° C.



EPAL, 60 dozen van 6 x 75cl.



### **Tact NV.**