

# PORTAL D'AZENHA PORTO 10 ANS



Douro Doc, Portugal.



Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca.

Alcoholic value: 20%. Total acidity: 4.34 g/l.  
pH: 3,37. Sucres réducteurs: 119,8 g/l



Le climat dans cette region 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



## Vinification

Fermentation en cuves inox. Le moût subit un processus de fermentation qui est stoppé par l'ajout d'eau de vie à 77% lorsque la douceur souhaitée est obtenue. Elevage en barriques pendant 10 ans, après quoi les sédiments sont séparés et, si nécessaire, le pourcentage d'alcool ajusté.



La couleur du porto passé au rouge brunâtre en raison de la maturation. Au nez, vous trouverez des arômes fruités avec des notes de noix et de caramel.



Fruits séchés, foie gras de canard ou d'oie à l'orange ou à la poire; Fromages portugais, gouda mûr et fromages bleus; desserts.  
Servir entre 12 ° et 16 ° C



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.

