

PORTAL D'AZENHA DOC ROSÉ



Douro Doc, Portugal.



20% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional,
40% Tinta Roriz.



2021



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, pneumatisch geperst. Zacht en delicaat met slechts 60% opbrengst en alcoholische gisting bij 15° C.

Bewaring: 2 maanden op fles
Alcoholgehalte :12,5% Vol.



Kleur

Zalm.

Aroma

Intens rode vruchten, overwegend zeer rijpe kersen, kruisbessen en frambozen. Nuances van aardbeien, cassis en gember.

Smaak

Delicate structuur, zijdeachtige textuur, harmonieus, fris, goede complexiteit, goed bekomen balans door de combinatie van knapperige zuren met vers fruit.



Excellent als appetizer, heerlijk in het gezelschap van schotels, gebaseerd op vis, zeevruchten, pizza's, pasta, gegrild wit vlees en zachte kazen.

Het beste geserveerd op 8° C.



EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.

