

PORTAL D'AZENHA GRANDE RESERVA ROOD



Douro Doc, Portugal.



30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional.



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 ontsteling van de druiventrossen voor het binnengaan van de kelders, verlengde maceratie van de zachte schil en alcoholische gisting aan een temperatuur van 26° C. Fermentatie gebeurt in gerobotiseerde "Lagars" van roestvrij staal.

Bewaring :12 maanden rijpen in nieuwe vaten van Franse eik.

Alcoholgehalte :14,5% Vol.



Kleur

Intens granaat rood met violette tonen.

Aroma

Deze wijn heeft de typische kenmerken van het Douro terroir. Een explosie van rijpe bosvruchten in de mond. Complexe, subtiele toast, chocolade en zwarte bloemblaadjes.

Smaak

Zacht, goed volume, goed gestructureerd en eindigt met een lange nawerking.



Excellent bij gemarineerd, gegrild rood vlees, wild en goed gestructureerde kazen.



Het beste geserveerd bij 16° C.

EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.

