

PORTAL D'AZENHA RESERVA ROOD



Douro Doc, Portugal.



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



2017



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, gevolgd door een verlengde zachte schilmaceratie. Alcoholgisting in moderne gerobotiseerde roestvrij stalen Lagares met gecontroleerde temperatuur rond 26° C.

Bewaring

9 maanden in nieuwe Franse eiken vaten.
Alcoholgehalte: 13,5% Vol.



Kleur

Intense granaatrode kleur met violette tonen.

Aroma

Complex, presenteert aparte toetsen van gemacereerde bosvruchten, subtiele rode jam met geroosterde tonen, chocolade en donkere bloemblaadjes.

Smaak

Rijp, jammy fruit met een goed gebalanceerd en gestructureerd gevoel in de mond.



Heerlijk met in de oven gebakken vis, gegrild/ gemarineerd vlees of met stevige kazen.

Het beste geserveerd bij 16° C.



EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.

