

# PORTAL D'AZENHA RESERVA ROUGE



Douro Doc, Portugal.



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



2017



Le climat dans cette région 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

Egrappage complet, suivie d'une fermentation en cuves inox robotisé moderne «Lagares» à température contrôlée autour de 26 ° C.

Elevage :6 mois en barriques de chêne français neuves.



Couleur

Rouge grenat intense avec des tons violets.

Arôme

Complexe, il présente des touches distinctes de fruits de la forêt macérés, une subtile confiture rouge avec des notes grillées, du chocolat et des pétales noirs.

Goût

Fruit mûr et confituré avec une sensation équilibrée et structurée en bouche.



Délicieux avec du poisson cuit au four, de la viande grillée / marinée ou des fromages à pâte ferme.

Servir à 16 ° C



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.



**Tact NV.**

Berkenlaan 57, 3110 Rotselaar, Belgium  
[roland.heelen@tact.be](mailto:roland.heelen@tact.be) - [www.portaldazenha.com](http://www.portaldazenha.com)  
All rights reserved ©2018.