

PORTAL D'AZENHA DOC ROSÉ



Douro Doc, Portugal.



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



2022



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 do Marão. Le sol se compose principalement de granit et schiste



Processus de vinification
Egrappage total, pressage direct souple (rendement 60%), fermentation sous contrôle de température à un maximum de 15°

Elevage
2 mois en bouteille



Couleur
Saumon.

Arôme

Fruits rouges intenses, principalement des cerises très mûres, des groseilles et des framboises. Nuances de fraises, de cassis et de gingembre.

Goût

Structure délicate, texture soyeuse, harmonieuse, bonne complexité, équilibre
Excellent comme apéritif, délicieux en compagnie de plats, à base de poisson, fruits de mer, pizzas, pâtes, viandes blanches grillées et fromages à pâte molle.
Servir à 8 °C.



EPAL, 100 boîtes de 6 x 75cl.

