

PORTAL D'AZENHA GRANDE RESERVA ROUGE MAGNUM



Douro Doc, Portugal.



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



2016



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



Vinification

Egrappage complet suivi d'une macération prolongée de 1 et d'une fermentation alcoolique à une température de 26 ° C. La fermentation est réalisée dans des "Lagars" robotiques en acier inoxydable.

Elevage: 12 mois de vieillissement en barriques neuves de chêne français.



Couleur

Rouge grenade intense avec des tons violets.

Arôme

Ce vin présente les caractéristiques typiques du terroir du Douro. Une explosion de fruits forestiers mûrs dans la bouche. fumé complexe, subtile, chocolat et pétales noirs.

Goût

Doux, excellent volume, bien structuré et se termine tout en longueur



Excellent avec des viandes rouges grillées et marinées, du gibier et des fromages bien structurés

Servir à 16 ° C



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.

