

PORTAL D'AZENHA DOC WIT



Douro Doc, Portugal.



40% Viosinho, 40% Gouveio, 20% Arinto.



2023



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 do Marão. De ondergrond bestaat voornamelijk uit graniet
Vinificatieproces



Manuele ontsteling van de druiven voor het binnengaan van de kelders, zacht en delicaat pneumatisch geperst in een inerte atmosfeer, gevolgd door gisting in roestvrij stalen vaten gedurende 3 weken bij lage temperatuur (13° C).

Bewaring :2 maanden op fles.

Alcoholgehalte :12,5% Vol.



Kleur
Lichtgeel.

Aroma
Aantrekkelijk en zoet, nectarines, witte pruimen en abrikozen, gecombineerd met groene aalbes en subtiele florale tinten met een juicy sensatie van vers geperst fruit.

Smaak
Levendig en jong fruit, knapperig en fris. In evenwicht met versheid,densiteit



Excellent als appetizer of in het gezelschap van starters en zeevruchten.
Het beste geserveerd bij 10-12°C.



EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.

