

PORTAL D'AZENHA DOC BLANC



Douro Doc, Portugal.



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



2023



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 total ,suivi d'un pressage souple dans une atmosphère inerte, puis fermentation dans des cuves en acier inoxydable pendant 3 semaines à basse température (13 ° C).

Elevage 2 mois en bouteille.



Couleur

Jaune clair.

Arôme

Attrayant et doux, nectarines, prunes blanches et abricots, associées à des notes de cassis avec une sensation juteuse de fruits fraîchement pressés.

Goût

Fruit vif et jeune, croustillant et frais. En équilibre avec la fraîcheur, le fruit, la densité



Excellent à l'apéritif ou en compagnie d'entrées et de fruits de mer.



Servir à 10-12 ° C

EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.



Tact NV.

Berkenlaan 57, 3110 Rotselaar, Belgium
roland.heelen@tact.be - www.portaldazenha.com
All rights reserved ©2018.