

PORTAL D'AZENHA PORT 10 YEARS



Douro Doc, Portugal.



Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca.



Alcoholwaarde: 20%. Totale zuurheid: 4.34 g/l. pH: 3,37. Reducerende suikers: 119.8 g/l.

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 Mesão. De ondergrond bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen.



Vinificatieproces :

Fermentatie in roestvrij stalen vaten. De most ondergaat een gistingsproces, dat gestopt wordt door de toevoeging van brandewijn van 77% vol, wanneer de gewenste zoetheid bereikt is. Rijping in vaten gedurende 10 jaar, waarna het sediment wordt afgescheiden en, indien nodig, het alcoholpercentage aangepast wordt.



De kleur van deze porto wijzigt naar bruinachtig rood ten gevolge van de maturatie. In de neus vind je fruitige aroma's met smaaktonen van noten en caramel terug.



Gedroogd fruit, eend of ganzelever met sinaasappel of peer; Portugese kazen, rijpe Gouda en blauwe kazen; desserts. Het beste geserveerd tussen 12° en 16° C.



EPAL, 100 kisten van 6 x 75cl.



Tact NV.

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