

PORTAL D'AZENHA WITTE PORT



Douro Doc, Portugal.



Malvasia Fina, C3odega, Gouveio, Viosinho.



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 Mes3ao. De ondergrond bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen..



Vinificatieproces :

Fermentatie in roestvrij stalen vaten. De most ondergaat een gistingsproces, dat door het toevoegen van brandewijn van 77% Vol. gestopt wordt, wanneer de gewenste zoetheid bereikt is. Rijping in vaten gedurende 2 maanden, waarna hij gescheiden wordt van het sediment en, indien nodig, het alcohol % wordt aangepast.



Deze porto is lichtgeel van kleur en heeft delicate aroma's. In de mond voelt hij fris en mooi gebalanceerd aan met een heerlijke afdronk.



Delicieu3 als aperitif; voor snacks van gerookte vis, koude vleeswaren, zeevruchten, verse kazen, geitenkaas.
Best geserveerd bij 8° 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 32018.