

PORTAL D'AZENHA TAWNY PORT



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 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.



Tawny Porto heeft gerijpt gedurende minstens 4 jaar in grote eiken vaten. De kleur wijzigt naar een bruinachtig rood wegens het rijpingsproces. In de neus vind je fruitige aroma's met toetsen van noten en



Gedroogd fruit, eend of ganzelever met sinaasappel of peer; Portugese kazen, rijpe Gouda en blauwe kazen; desserts. Best geserveerd bij 18° 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.