

PORTAL D'AZENHA RESERVA WIT



Douro Doc, Portugal.



40% Gouveio, 30% Arinto, 30% Viosinho.



2016.



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 :

Manuele selectie van druiven op de sorteertafel voor het binnengaan van de kelder. Zacht pneumatische druk, gevolgd door gisting in roestvrij stalen vaten gedurende 3 weken bij 15° C.

Bewaring : afgewerkte alcoholische fermentatie in Franse eiken vaten : 20% nieuw, 80% gebruikt. Gerijpt gedurende 6 maanden in vaten met een wekelijkse "battonage".

Alcoholgehalte : 13% Vol.



Kleur : gedefinieerd citroengeel met groenachtige tonen.

Aroma : exuberant exotisch/tropisch fruit, waarbij mango en papaya opvallen. Citrus, vleugje vanille en florale tinten.

Smaak : fruitig, fris, aangenaam volume in the mond, demonstreert een goede en delicate structuur met een persistente afdronk.



Excellent als appetizer of bij lichte charcuterie, zeevruchten, gegrild wit vlees en zachte kazen.

Het beste geserveerd bij 10-12° C.



EPAL, 100 boxes of 6 x 75cl.

