

PORTAL D'AZENHA PORTO BLANC



Douro Doc, Portugal.



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

Alcoholic value: 20%. Total acidity: 4.34 g/l.
pH: 3,37. Sucres réducteurs: 119,8 g/l



Le climat dans cette region 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 de Mesão Le sol se compose principalement de granit et schiste



Vinification

Fermentation en cuves inox. Le moût subit un processus de fermentation qui est stoppé par l'ajout d'eau de vie à 77% lorsque la douceur souhaitée est obtenue. Elevage en barriques pendant 12 mois, après quoi les sédiments sont séparés et, si nécessaire, le pourcentage d'alcool ajusté.



Ce Porto est de couleur jaune pâle et a des arômes délicats. En bouche, il est frais et bien équilibré avec un final délicieux



Excellent comme apéritif;

Le mieux servi à 10-12° C.



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.

