

PORTAL D'AZENHA RESERVA BLANC



Douro Doc, Portugal.



40% Viosinho, 40% Gouveio, 20% Arinto.



2017



Le climat dans cette région 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



Processus de vinification

Sélection manuelle des raisins sur la table de tri avant l'égrappage. Pression pneumatique suave, suivie d'une fermentation en cuves d'acier inoxydable pendant 3 semaines à 15 °C.

Elevage : En fûts de chêne Français



Couleur

Jaune citron défini avec des tons verdâtres.

Arôme

Exubérante fruits exotiques / tropical, où la mangue et la papaye se démarquent. Agrumes, soupçon de vanille et nuances florales.

Goût

Fruité, frais, agréable volume en bouche, démontre une bonne structure



Excellent avec de la charcuterie, poisson, fruits de mer, viandes blanches grillées et fromages à pâte molle.

Servir à 10-12



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.



Tact NV.

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