



Portal d'Azenha Porto 20 Jaar

Origine

Douro Doc, Portugal

Samenstelling

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.

Regio

Er heerst een continentaal klimaat in het gebied met hete zomers en koude winters. De regio is weinig blootgesteld aan de noorderwinden 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 gestopt wordt door de toevoeging van brandewijn van 77% vol, wanneer de gewenste zoetheid bereikt is. Rijping in vaten gedurende 20 jaar, waarna het sediment wordt afgescheiden en, indien nodig, het alcoholpercentage aangepast wordt.

De kleur van deze porto wijzigt naar bruinachtig rood ten gevolge van de maturatie. In de neus vindt je fruitige aroma's met smaaktonen van noten en caramel terug.

Gedroogd fruit, eend of ganzelever met sinaasappel of peer; Portugese kazen, rijpe Gouda en blauwe kazen; desserts.

Het beste geserveerd tussen 12° en 16° C.

Verpakking

EPAL, 100 kisten van 6 x 75cl.



www.portaldazenha.com

Contact: Tact nv - Berkenlaan 57 - 3110 Rotselaar - Belgium - +32 477 37 51 26 - roland.heelen@tact.be