



PORTAL D'AZENHA BRANCO – GRANDE RESERVA - DOC

Druivensoort: 50% Arinto, 50% Rabigato

Herkomst: Douro, Portugal

Portal d'Azenha

Portal d'Azenha is sinds de jaren 80 van de vorige eeuw uitgegroeid tot een van de beste kwaliteitswijnhuizen van de Dourovallei. In de jaren 80 en 90 heeft de Vlaming Roland Heelen zeer selectief wederom enkele hectaren wijngaarden van de hoogste kwaliteit aangekocht. De kwaliteit van de wijngaarden kenmerkt zich door uitstekend onderhouden wijnstokken en een ondergrond van graniet en leisteen. Deze wijngaarden (klasse A) zijn de hoogst geclassificeerde wijngaarden van Douro. De Oenologie en vinificatie is het werk van dhr José Álvés (Quinta da Rede) en dhr Osvaldo Almado die kunnen bogen op meer dan 50 jaar ervaring. Deze gestapelde kennis van vaklieden die ook zorg dragen voor het terroir, de druiven en de vinificatietechnieken zorgen voor een verbluffende kwaliteit van stille wijnen. De vinificatie van de portwijnen komt voor rekening van de alom gerespecteerde wijnmaker Miguel Braga (Quinta de Moura) wijnen en portwijnen.

Karakter: De wijn stijlvol, heeft veel structuur en hoge mineraliteit en toont een extreem fraaie complexiteit. De houttoets is verpakt. Wit steenfruit, vanille en mineraliteit in de neus. Elegante balans eindigend in een knapperige versheid die lang aanhoudt. Deze wijn is de beste houtgerijpte wijn uit Portugal in dit prijssegment.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door een breed spectrum aan visgerechten waar de wijn een stevige rol in mag vervullen. Combinaties met zalm, maar ook met kreeft en gamba's zijn bijzonder. Door de houtrijping combineert deze wijn prachtig met gegrild vlees, stoofpotjes en zachte kazen. Het best geserveerd bij 10 - 12 °C.

Vinificatie: De druiven worden ontsleed en handmatig geselecteerd bij de ingang van de kelder. Fermentatie bij lage temperatuur (15°C). De wijn rijpt 9 maanden op 15°C op (35% nieuw) Frans Eiken, licht geroosterd. Alcohol: 13,5%

