



PORTAL D'AZENHA BRANCO - DOC

Druivensoort: 40% Rabigato 40% Viosinho 20% Moscatel

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, lichtzwoel, fris en kent delicate aroma's Fraaie balans tussen geur, smaak en afdronk. Mooi gelaagde wijn. Een gastronomische wijn voor alle seizoenen. Deze wijn toont het topniveau van de Douro vallei.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door zeevruchten, visgerechten (van zalm tot zonnevis), vispasta's, vissalades, wit vlees, kalfsvlees, wild, gevogelte, salades maar ook door een zomerse barbecue. Een combinatie met zachte kazen is bijzonder fraai.

Vinificatie: De druiven worden ontsleed en delicaat pneumatisch geperst. Fermentatie bij lage temperatuur (13°C) met dagelijkse opvolging gedurende de maceratieperiode van 3 weken. Malolactische fermentatie om topkwaliteit te verkrijgen. Hierdoor ontstaat een zachte en fruitige wijn van hoog niveau met veel structuur. Alcohol: 12,5%

