



PORTAL D'AZENHA 30 YEARS OLD PORT - DOC

Druivensoort: Touriga Nacional – Tinta Roriz – Touriga Franca – Tinta Barroca
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 port kent walnoten in de geur, smaaktonen van karamel, peper en cacao, zijdezachte lange afdronk Deze port toont het topniveau van de portwijnen.

Gastronomie: Deze tawny port is heerlijk bij wildgerechten eenden- of ganzenlever met sinaasappel of peer. Deze 30 Years Old Tawny port past uitstekend bij een diverse belegen kazen, blauwe kazen en desserts.

Vinificatie: Deze port is afkomstig van de beste druivenstokken van de Douro en wordt gemaakt en gebotteld volgens de traditionele methode. De oogst vindt plaats tussen begin September en eind Oktober. Het gistingsproces vindt plaats in eiken vaten maar wordt gestopt door toevoeging van brandewijn gemaakt van eigen druiven (77% alcohol) om de gewenste zoetheid te bereiken. Daarna wordt de wijn gescheiden van het bezinksel. Houtrijping: 30 jaar op eiken vaten van 500 Liter. Alcohol: 20,0%

