



## PORTAL D'AZENHA TINTO RESERVA - DOC

Druivensoort: 40% Touriga Nacional 30% Touriga Franca,  
30% Tinta Roriz  
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, geconcentreerd, jammy fruit en kent delicate aroma's van bosvruchten, chocolade en toast. Fraaie balans tussen geur, smaak en afdrank. Een gastronomische wijn voor alle seizoenen. Deze wijn toont het topniveau van de Douro vallei.

**Gastronomie:** Deze wijn laat zich prima begeleiden door rundvlees, wildgerechten, stoofschotels, vegetarische gerechten, gegrilde visgerechten, kazen en pure chocolade.

**Vinificatie:** De druiven worden ontsleed en langzaam pneumatisch geperst gevolgd door een lange schilweking om de optimale smaakconcentratie te verkrijgen. Fermentatie bij hoge temperatuur (26°C) Malolactische fermentatie om topkwaliteit te verkrijgen. 9 maanden houtrijping op nieuwe Frans Eiken vaten van 225 Liter. Hierdoor ontstaat een zachte en fruitige wijn van hoog niveau met veel structuur. Alcohol: 13,5% PH 3,60

