



PORTAL D'AZENHA TINTO - DOC

Druivensoort: 50% Tinta Roriz 30% Touriga Franca 20% Touriga Nacional
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 is levendig, stijlvol, zacht en kent delicate aroma's van donker bosfruit en vanille. Fraaie balans tussen geur, smaak en afdrank. Een gastronomische wijn voor alle seizoenen. Deze wijn toont het topniveau van de Douro vallei.

Gastronomie: wijn laat zich prima begeleiden door diverse stijlen van vleesgerechten. We noemen in het bijzonder gegrild, gebakken of gebraden rundvlees, wildgerechten, stoofschotels. Door het zachte karakter past deze wijn ook erg goed bij vegetarische gerechten en milde vleesgerechten. Ook een combinatie met jonge kazen is bijzonder fraai.

Vinificatie: De druiven worden ontsleed en delicaat pneumatisch geperst. Fermentatie bij een temperatuur van 26°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: 13,0%

