



QUINTA DO PORTAL

PORTUGAL | DOURO

HET WIJNHUIS | QUINTA DO PORTAL

De meest gerenommeerde quinta's zijn gevestigd in de subregio Cima Corgo, met als regionale hoofdstad Pinhão. Dit geldt ook voor het zeer gerenommeerde port- en wijnhuis Quinta do Portal, waarvan we sinds begin 2015 wijnen en ports importeren. De unieke combinatie van de schistbodem, klimaat, hoogte van de wijngaarden en nieuwe productietechnieken zorgen voor toegankelijke wijnen met een authentieke stijl. In de wijngaarden en kelders van Quinto do Portal wordt zo natuurlijk en duurzaam mogelijk gewerkt. In de kelder verloopt het persen en de vinificatie met behulp van zwaartekracht in plaats van pompen. Deze zorg en aandacht vertaalt zich in prachtige ports en droge kwaliteitswijnen met een duidelijk eigen karakter.

STREEK | DOURO

De Dourovallei is gelegen aan de gelijknamige rivier de Douro in het noordoosten van Portugal. Op de steile terrassen van leisteen worden druiven geteeld voor de productie van port en voor stille wijnen. Lange tijd was de Dourovallei, uitgeroepen door UNESCO als werelderfgoed, vooral bekend vanwege de portwijnen. Via de rivier werden vaten port via zogenoemde rabelo-boten naar Vila Nova de Gaia gebracht om daar in de kelders te rijpen. Maar de wijnmakers hebben sinds een aantal jaren een andere weg ingeslagen. Veel quinta's, onder andere ook Quinta do Portal, beschikken over een modern wijnbedrijf in de vallei. Naast ports produceren ze droge witte en rode wijnen gemaakt van verschillende inheemse druivenrassen.



10 YEARS OLD TAWNY PORT

QUINTA DO PORTAL '10 YEARS OLD TAWNY PORT' NV



LAND:	PORTUGAL
APPELLATIE:	VINHO DO PORTO D.O.C.
STREEK:	DOURO
WIJNSOORT:	ZOETE EN VERSTERKTE WIJN
HERKOMST:	DOURO
DRUIVENRAS:	TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ

Deze zachte, complexe Tawny port is een blend van ports uit verschillende oogstjaren, die ieder ongeveer 10 jaar in houten vaten gerijpt hebben. De rijping maakt de wijn zachter, en geeft hem mooie complexe tonen van gedroogd fruit, noten en pepers. Een prachtige wijn bij zachte zoete nagerechten zoals een crème brûlée, vanille-ijs of bij appeltaart, maar ook erg mooi als begeleider van foie gras.

SERVEER TEMPERATUUR: 15°C

OP DRONK: NU OP DRONK