



# 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.



# LATE BOTTLED VINTAGE

## QUINTA DO PORTAL 'LATE BOTTLED VINTAGE' 2011



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

Deze port is gemaakt van druiven uit één oogstjaar. Dit gebeurt alleen wanneer de kwaliteit van het oogstjaar bovengemiddeld goed is. 2011 was een klassiek portjaar, met wat onstabiel weer tijdens de bloei en de plotselinge hitte eind juni die letterlijk de jonge clusters van vroegrijpende rassen verbrandde. Daarna volgde zeer gunstig weer: relatieve koelte en droogte, met name tijdens de oogst. Deze wijn wordt gemaakt als een ruby port, maar rijpt nog vier jaar lang op oude eikenhouten vaten, langer dan een vintage port. Drink deze port licht gekoeld bij desserts met rood fruit, bij blauwschimmelkazen, pepersteak of zo als afsluiting van een mooie maaltijd.

**SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C**

**OP DRONK: NU OP DRONK**