



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.



MOSCATEL DO DOURO

QUINTA DO PORTAL 'MOSCATEL DO DOURO' NV



LAND:	PORTUGAL
APPELLATIE:	DOURO D.O.C.
STREEK:	DOURO
WIJNSOORT:	ZOETE EN VERSTERKTE WIJN
HERKOMST:	DOURO
DRUIVENRAS:	MOSCATEL GALEGO

Naast vele Portwijnen van hoge kwaliteit vervaardigt Quinta do Portal van de moscatel galego druif (muscat blanc à petits grains) ook dessertwijnen. Deze Moscatel do Douro is helder goudgeel van kleur. De wijn wordt op roestvrijstaal vergist en gerijpt. Vanwege de uitstekende balans tussen zoet en zuur kan de wijn als aperitief gedronken worden, maar is het ook een perfecte disgenoot voor fruitige desserts en fruitige blauwschimmelkazen.

Cocktail Moscatel-Tonic

Moscatel do Douro is ideaal voor een heerlijk verfrissende cocktail. Het recept (per glas):

- 2 a 3 muntblaadjes
- sap van 1/4 limoen
- crushed ijs
- borrelglas Moscatel do Douro
- borrelglas tonic

Vul het glas met crushed ijs. Voeg de muntblaadjes en het limoensap toe en plet de muntblaadjes een beetje. Schenk de Moscatel bij het ijs en vul vlak voor het serveren aan met tonic.

SERVEER TEMPERATUUR: 10-12° C

OP DRONK: NU OP DRONK