



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.



FINE TAWNY PORT

QUINTA DO PORTAL 'FINE TAWNY PORT' NV



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

Voor de productie van port wordt gebruikgemaakt van *mutage*. Dit is een techniek waarbij door middel van toevoeging van extra alcohol het gistingsproces voortijdig gestopt wordt, waardoor niet alle suikers in alcohol omgezet worden. Zo ontstaat de zoete smaak van port en wordt het alcoholgehalte tussen de 18 en 20 volumeprocent bereikt. Na de vergisting op roestvrijstalen tanks rijpt de wijn nog 3 tot 4 jaar in eikenhouten vaten. Dit geeft deze wijn zijn oranjebruine kleur en de zachte smaak van gedroogd fruit en rozijnen.

“Ondanks deze rijpe tonen behoudt de wijn nog steeds zijn jonge, fruitige karakter. Mooi in combinatie met zoete desserts, zoals een crème brûlée, of licht gekoeld bij harde kazen zoals Reypenaer 1 jaar.”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-17° C

OP DRONK: NU OP DRONK