



Art.-Nr.: 37329

QUINTA DO PORTAL 20 YEARS OLD AGED TAWNY PORT

| | |
|------------------------|---|
| KATEGORIE | Neu im Sortiment |
| REBSORTEN | Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz |
| HERKUNFT | Portugal |
| ANBAUREGION | Douro |
| QUALITÄTSSTUFE | Denominação de Origem Protegida (DOP) |
| FLASCHEGRÖßE | 0,750 l |
| ALKOHOLGEHALT | 20,0 % Vol. |
| RETSÜßE | 115,0 g/l |
| SÄUREGEHALT | 3,6 g/l |
| TRINKTEMPERATUR | 15-17 |
| VERSCHLUSS | Naturkorken |
| AUSBAU | Traditionelle rote Sorten wie Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional und andere |

BODEN

Kontinentales Klima. Heiße und trockene Sommer, kalte Winter. Unterschiedliche Niederschläge von 380-1200mm/Jahr. Umgeben von schroffen Bergen, die ganz besondere Boden- und Klimaeigenschaften verleihen.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden üblicherweise im September und Oktober von Hand gelesen und dann in kleinen Kisten in das Weingut transportiert. Dort durchlaufen sie eine Mazeration und die alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei 28-30°C. Die Reifung findet dann über durchschnittlich 20 Jahre in großen Holzfässern statt bevor der Portwein abgefüllt wird. Es wird immer nur eine marktübliche Menge abgefüllt, um die Frische der Lagerung zu erhalten.

Dieser Portwein hat eine blasse Bernsteinfarbe und einen großartigen Duft, Charakter und einen

QUINTA DO PORTAL | PORTUGAL | DOURO

langanhaltenden Geschmack mit Pflaumen- und Orangennoten, aber auch Walnüssen und Mandeln. Im Mund ist er elegant und sehr komplex, was zu einem hervorragenden Abgang führt.

