



Quinta do Crasto Tinta Roriz

Herkomst

Douro, Portugal.

Druivenras

Tinta Roriz

Vinificatie

De druiven, afkomstig van de beste Tinta Roriz percelen van Quinta do Crasto, met een gemiddelde leeftijd van 35 jaar, worden naar de wijnmakerij gebracht in kistjes van 22 kg en streng geïnspecteerd bij aankomst. De druiven zijn dan volledig ontsteelt en licht gekneusd. Hierna wordt het sap overgeheveld naar geconditioneerde roestvrijstalen tanks. Zodra de alcoholische vergisting is voltooid, worden de druiven voorzichtig geperst.

Rijping

18 maanden in Franse eikenhouten vaten.

Alcoholpercentage

14,5%

Proefnotitie

De Tinta Roriz heeft een diepe robijnrode kleur. Uitmuntende aromacomplexiteit in de neus, met frisse tonen van zwart en rood fruit in perfecte harmonie met delicate hints van kruiden en wilde bessen. Het mondgevoel begint op een boeiende manier en levert onmiddellijk een uitstekend volume en een stevige structuur, samen met tannines met een grote persoonlijkheid die goed geïntegreerd zijn met elegante smaken van wild fruit. De afdrank is evenwichtig en aanhoudend. Dit is een wijn die de essentie van Tinta Roriz overbrengt.

Wijn-spijs

Wildgerechten, stoofschotels, rijke rood vleesgerechten harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

