

### **Vinification**

Enkel A kwaliteit druiven afkomstig van telers uit het oostelijke deel van de Douro-vallei worden gebruikt. De druiven moeten voldoende suiker bevatten, om door natuurlijke gisting tot 14 graden alcohol te komen. De druiven gisten in inox vaten aan 28°C. De alcoholische gisting wordt na 2 dagen gestopt (ongeveer 8° alcoholgehalte) door zuivere alcohol toe te voegen tot men 19-20° bekomt. Zo blijft ongeveer 100g ongegist suiker per liter over, wat de zoete smaak verklaart. Vervolgens rijpt de Port 2-3 jaar in houten vaten.

### **Dégustation**

Dit is een diep-gekleurde, levendige, peperige porto, vol met fruit aroma's. Drink het lichtjes gekoeld als aperitief of bij kamertemperatuur met een dessert.

### **Mets adaptées**

Desserts | Dessert au chocolat | Apéritif

### **Caractéristiques**

Type: Aperitif & Digestif

Cépage: Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (30%), Touriga Nacional (10%), Touriga Franca (30%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

