

"Porrais" Tinto Douro DOC



Name:	"Porrais" Tinto Douro DOC
Artikel Nr.:	9139
Hersteller:	Sociedade Agrícola Quinta de Porrais
Herkunft:	Portugal
Region:	Douro
Rebsorte:	35% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 20% Sousão, 10% Tinta Barroca
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Feine Aromen von Johannisbeeren, reifen roten Früchten und feinen Anklängen von Vanille. Rund mit feinem Körper und für einen Douro ungewöhnlich ausgewogen, mild und weich.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf felsigen Böden mit 4.800 Pflanzen pro Hektar. Die Ernte findet zwischen August und Oktober statt. Das Lesegut wird in kleinen 20kg Kisten zur Kellerei transportiert und vor der Verarbeitung von Hand selektiert. Die Trauben werden entrappt und gepresst. Die Fermentation findet bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahl tanks statt. Der Wein wird 9 Monate lang in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.
Hersteller-information:	Das Weingut gehörte ursprünglich der renommierten Dona Antónia Ferreira (Ferreirinha) und liegt in 600 Metern Höhe in der Douro-Region. Der Großteil des Anwesens ist mit Rebstöcken bestückt, wovon 60% weiße und 40% rote Rebsorten ausmachen. Die Rebstöcke sind im Schnitt 65 Jahre alt, die ältesten sind sogar über 100 Jahre alt. Heute ist die Familie Santos Lima für die Produktion und den Verkauf der historischen "Quinta de Porrais" Weine verantwortlich.
Servier-empfehlung:	Ausgezeichnet zu Pasta, rotem Fleisch und Hartkäse. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 4,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2020 und 2022