



Douro DOP Quinta Beira Grand Cru

Met de noordelijke georiënteerde ligging op in terras wijnbouw aangelegde wijngaarden op de linkeroever van de Douro rivier situeren zich de 10 hectaren wijngaarden van Quinta Beira.

Deze wijngaarden zijn opgenomen in de UNESCO werelderfgoed lijst. Met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar oude stokken kijken deze wijngaarden als het ware majestueus neer op de Douro rivier.

Met een schiste rijke bodem structuur die toelaat dat de druivelaars zich diep in de bodem kunnen nestelen en de noordelijke expositie kunnen de druiven hun perfecte rijping ondergaan. Hierdoor krijg je elegante, gestructureerde wijnen met een grote capaciteit om te ouderen op fles.

Dankzij de terras aanbouw van de wijngaarden en de steilte graad die in sommige wijngaarden aanwezig is word al het werk gedaan met de hand. Het werk in de wijngaarden wordt nog steeds gedaan met paard en ploeg en er wordt enkel op een natuurlijke manier in de wijngaard gewerkt. Dit betekent dat ze geen herbiciden of pesticiden gebruiken.

Deze wijn is een combinatie van Touriga Franca, Touriga Nacional, Souzão en Rufete afkomstig van 80! jaar oude stokken.

De Touriga Franca is een druif die een enorme aromatische complexiteit bezit en in deze aangevuld met de kracht en intensiteit van de Touriga Nacional.

Na de klassieke kneuzing doormiddel van voetstampen en de temperatuur gecontroleerde vergisting op inox cuves ondergaat de wijn nog een rijping van 4 jaar op eikenvaten en 1 jaar op fles alvorens op de markt te komen.

Appellatie: DOP Douro

Regio: Portugal / Douro

Druivenrassen: Touriga Franca, Touriga Nacional, Souzão en Rufete afkomstig van 80! jaar oude stokken.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - krachtig

Aroma: In de neus gebalanceerde toetsen van eik, vanille, koffie, tabak en gegrild brood met een rijpe fruitigheid die neigt naar zwarte vruchten (zwarte bes, pruimen en bramen).

Smaak: In de mond is de wijn enorm geconcentreerd met een rijke smaakindruk die de mond doet wervelen. Terugkerende fruittoetsen geven samen met de versmolten tannines een rijke afdronk die dankzij de rijping van de wijn enorm intens is.

Serveren bij: Lamsvlees, stoofpotjes, kruidige vleesgerechten, barbecue met grillades.