



Douro DOP Quinta Beira Grand Cru Dávida Da Diva

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 steile 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 & Tinta Roriz afkomstig van 80! jaar oude stokken.

Na de klassieke kneuzing doormiddel van voetstampen en de temperatuur gecontroleerde vergisting op inox cuves ondergaat de wijn nog een rijping van 24 maanden op amphora's. Dit zorgt ervoor dat de wijn een ideale balans kan vinden tussen de intense structuur en de frisheid die eigen is aan de rijping op amphora's.

Appellatie: DOP Douro

Regio: Portugal / Douro

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

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: In de neus opent deze wijn met een enorme intensiteit van zwarte vruchten (bramen, zwarte bes) ondersteund door een toets van rode biet, kruidnagel, kaneel en minerale toetsen van de rijping op amfora's.

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 afdrank die dankzij de rijping van de wijn enorm intens is.

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