



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

VISTA ALEGRE, FINE TAWNY PORT

<u>Producent :</u>	Quinta da Vista Allegre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Portugal
<u>Appellatie:</u>	Porto
<u>Type wijn:</u>	Portwijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	20%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão

Beschrijving:

De Douro-Vallei waar de beste Portwijnen worden gemaakt is een prachtig schouwspel. De rivier slingert zich in kronkelige bewegingen doorheen diepingesneden valleien. Erkend door het Werelderfgoed is dit één van de mooiste wijngebieden ter wereld. Portwijn is een versterkte wijn. Dwz dat door mutatie (toevoeging van alcohol tijdens het gistingsproces) de gisting wordt stopgezet en de Port een natuurlijke zoete smaak behoudt omdat niet alle suikers zijn omgezet in alcohol. We onderscheiden 3 soorten Port's : Ruby, Tawny en White. Ruby is de meest fruitige die weinig of geen houtopvoeding kreeg. Tawny rijpt op houten vaten en White port is uiteraard de witte versie die ook enige tijd op vat wordt gerijpt.

Deze Fine Tawny rijpt gemiddeld 4-5 jaar op kleine eiken vaten. Het kleur is nog dieprood met een bruine rand. We ruiken kruidige aroma's en merken geuren op van gedroogd fruit. Meer info op www.vallegre.pt

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 12-14° bij desserts van chocolade of taart met amandelen. Ook passend bij krachtige kazen. Na het openen kan je de Port nog 10 weken behouden op een donkere, koele plaats.

Bewaartijd:



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

VISTA ALEGRE, FINE TAWNY PORT

<u>Producent :</u>	Quinta da Vista Allegre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Portugal
<u>Appellatie:</u>	Porto
<u>Type wijn:</u>	Portwijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	20%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão

Beschrijving:

De Douro-Vallei waar de beste Portwijnen worden gemaakt is een prachtig schouwspel. De rivier slingert zich in kronkelige bewegingen doorheen diepingesneden valleien. Erkend door het Werelderfgoed is dit één van de mooiste wijngebieden ter wereld. Portwijn is een versterkte wijn. Dwz dat door mutatie (toevoeging van alcohol tijdens het gistingsproces) de gisting wordt stopgezet en de Port een natuurlijke zoete smaak behoudt omdat niet alle suikers zijn omgezet in alcohol. We onderscheiden 3 soorten Port's : Ruby, Tawny en White. Ruby is de meest fruitige die weinig of geen houtopvoeding kreeg. Tawny rijpt op houten vaten en White port is uiteraard de witte versie die ook enige tijd op vat wordt gerijpt.

Deze Fine Tawny rijpt gemiddeld 4-5 jaar op kleine eiken vaten. Het kleur is nog dieprood met een bruine rand. We ruiken kruidige aroma's en merken geuren op van gedroogd fruit. Meer info op www.vallegre.pt

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 12-14° bij desserts van chocolade of taart met amandelen. Ook passend bij krachtige kazen. Na het openen kan je de Port nog 10 weken behouden op een donkere, koele plaats.

Bewaartijd: