

Prats & Symington Prazo de Roriz

Omschrijving

De Prazo de Roriz heeft fruitige aroma's van rood fruit, zoals frambozen en kersen. Daarnaast heeft de wijn een aantrekkelijke, peperachtige smaak en een mooie mineraliteit. De wijn is gemaakt om jong te drinken, maar met het potentieel om zich gedurende meerdere jaren in de fles te ontwikkelen.

Druivensoort(en)

Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (15%) en 25% gemixte druivensoorten.

Vinificatie

De met de hand geplukte druiven voor Prazo de Roriz worden in kleine, ondiepe containers gedaan en bij aankomst geplaatst bij de wijnmakerij van Quinta de Roriz. Hier worden de trossen handmatig gesorteerd waarna ze een geautomatiseerd selectieproces ondergaan om ervoor te zorgen dat alleen de druiven in ideale staat de roestvrijstalen vaten bereiken. Na de druiven zacht te malen start de fermentatie na het enten van de druiven met speciaal geselecteerde gist, dit gebeurt bij temperaturen tussen 22 en 24 °C. Zachte macceratie wordt toegepast om verse en fruitige wijnen te produceren, al jong te drinken met behoud van een goed potentieel voor rijping op fles. Rijping: 4 tot 6 maanden in 400L Franse eikenhouten vaten.

Herkomst

De druiven komen van de wijngaarden Quinta de Roriz en Quinta da Perdiz. Het terroir van Quinta de Roriz zorgt voor kenmerkende mineralen, waar Quinta da Perdiz zorgt voor een peperachtige smaak.

Eettips

Uitstekende combinatie met wildgerechten en rood vlees.

Aanvullende informatie

| | |
|----------------|-------------------|
| Artikelnummer: | 0532242 |
| Inhoud: | 75 |
| Jaar: | 2017 |
| Streek: | Douro |
| Appellatie: | DOC Douro |
| Wijnhuis: | Prats & Symington |