

Omschrijving

De Prazo de Roriz wordt vooral gekenmerkt door smaken van rood fruit zoals frambozen en kersen. Het terroir Quinta de Roriz zorgt voor een kenmerkende mineraliteit en een aantrekkelijke, peperachtige smaak. Ook de wijngaard Quinta da Perdiz voorziet Prazo de Roriz in druiven. 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: 6 maanden in 400L Franse eikenhouten vaten.

Spijsadvies

Uitstekende combinatie met wildgerechten en rood vlees.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0532241
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2016
Streek:	Douro
Appellatie:	DOC Douro
Wijnhuis:	Prats & Symington

