

Tawny Porto 10 Años

Quinta dos Murças, Duoro



Kategorie:	Port
Rebsorten:	Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão
Farbe:	Bernstein
Kurzbeschreibung:	komplex, nachhaltig, frisch
Alkohol:	19,5 vol. %
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zum Käse oder zum Dessert
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 09

Charakteristik

Komplexe Noten trockener Früchte von Feigen, Nüssen und Gewürzen. Im Geschmack sehr elegant, intensiv, nachhaltig und frisch.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind nach Süden ausgerichtet, deren Trauben dadurch eine höhere Konzentration erreichen. An diesen Hängen gibt es verschiedene Wassermägen, die die Umgebung abkühlen und ein Gleichgewicht zwischen Reifung und Frische ermöglichen. Die erstklassigen Trauben für diesen Portwein werden von Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 20 Jahren geerntet. Dieser Port zeigt wie viel Potenzial in der Region Covelinhas, für die Herstellung von Tawny- und Vintageport steckt.

Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Abbeeren, Maischen und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Granitbehältern. Anschließend folgt das Traubenstampfen per Fuß und die Zugabe von Brandy um die Gärung bei der gewünschten Süße zu stoppen. Im Anschluss findet die Lagerung in Eichenfässern statt, bevor unterschiedlich gealterte Weine vermischt werden um einen gelbbraunen Portwein mit einem Durchschnittsalter von 10 Jahren herzustellen.

Das Weingut

Die Quinta dos Murças ist ein landwirtschaftliches Landgut mit 160 ha, das sich am rechten Ufer des Flusses Douro, erstreckt und sich durch die eindrucksvolle Vertikalität seiner mit Weinbergen bedeckten Hänge hervorhebt, die unzählige einheimische Rebsorten der Region beherbergen. Außer den Weinbergen gibt es hier Olivenbäume, einen Obstgarten mit Orangen-, Mandarinen-, Zitronenbäumen und ein großes Waldgebiet.

