



Ardooisesteeweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vintoeek.be



Ardooisesteeweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vintoeek.be

VISTA ALEGRE, FINE WHITE PORT

VISTA ALEGRE, FINE WHITE PORT

Producent : Quinte da Vista Allegre

Producent : Quinte da Vista Allegre

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Portugal

Land: Portugal

Appellatie: Porto

Appellatie: Porto

Type wijn: Portwijn

Type wijn: Portwijn

Alcoholgehalte: 19%

Alcoholgehalte: 19%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial, Rabigato

Druivenras(sen): Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial, Rabigato

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 rijpt.

Deze Fine White rijpt gemiddeld 4-5 jaar op grote eiken fusten. De Port ruikt naar gedroogde vruchten, exotisch fruit en een lichte kruidigheid. Meer info op www.vallegre.pt

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 rijpt.

Deze Fine White rijpt gemiddeld 4-5 jaar op grote eiken fusten. De Port ruikt naar gedroogde vruchten, exotisch fruit en een lichte kruidigheid. Meer info op www.vallegre.pt

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 12° bij desserts met gedroogd fruit, taart maar probeer het ook eens als aperitief met tonic en een schijfje limoen.

Na het openen nog 2-3 weken te bewaren.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 12° bij desserts met gedroogd fruit, taart maar probeer het ook eens als aperitief met tonic en een schijfje limoen.

Na het openen nog 2-3 weken te bewaren.

Bewaartijd:

Bewaartijd: