

Halfes | Witte Port



Huis Adega de Sabrosa

Wijn Witte Port

Jaar No Vintage

Wijnmaker Celeste Marques

Achtergrond De cooperatie van Sabrosa bestaat sinds 1958. Het huis is opgericht doordat (vooral vrouwelijke boeren) een slechter tarief kregen voor hun druiven. Om het geld in de regio te houden is Sabrosa zelf de coöperatie begonnen. Hiermee produceren zij officieel Douroport, omdat de port ook in de regio zelf gemaakt wordt.

Altijd zijn de wijnen gemaakt door een vrouw. Ruim 600 boeren leveren druiven aan de coöperatie.

Druivensoort(en) Rabigato, malvasia fina, moscatel galego & gouveio

Plaats/Appellatie Sabrosa, Cima Corgo

Wijnstreek Douro

Land Portugal

Kleur Geel

Geur Bloemen, gedroogd fruit & amandelen

Smaak Gedroogd fruit zoals abrikozen, amandelen & frisse bloemen

Serveertemperatuur 8 - 10 graden Celcius

Alcohol 19.40%

Restsuiker 166 gram per liter

Zuren 3.6 gram per liter

PH-waarde 3.49

Formaat 375ml & 750ml

Bodem Graniet

Hoogte 400 tot 800 meter

Bodembewerking Conventioneel

Oogst Handmatig

Vinificatie

Filtering Platenfilter

