



# Encostas de Rede espumante bruto

## DOC Douro

### DE WIJN

Blanc de noir schuimwijn (brut) gemaakt volgens traditionele methode

### DE WIJNMAKER

Adega Cooperativa de Mesão Frio werd in 1950 opgericht en was de eerste in de afgebakende regio Douro. Onder het aanvankelijke motto de kleine producenten uit de streek te helpen hun druiven en wijn te verkopen, heeft zij zich in de loop van haar meer dan 70-jarige bestaan steeds aangepast aan de uitdagingen en trends van de markt.

Vandaag controleert zij streng de door haar leden geleverde druiven en staat zij in voor de kwaliteit van de wijnen die zij op de markt brengt.

Het bestaat uit een half duizend leden en produceert meer dan twee miljoen liter wijn per jaar, hoewel het een geïnstalleerde wijnbereidingscapaciteit van meer dan vier miljoen heeft. Enkele decennialang, verkiezen ze kwaliteit boven kwantiteit.

### DEGUSTATIEF PROFIEL

Levendige wijn met een intense robijnrode kleur. Elegant met een aromatische concentratie gekenmerkt door vers rood fruit, donkere chocolade en geroosterde tonen van vaten. In de mond is hij jong, fluweelzacht en gestructureerde Tanines. Ronde en aanhoudende afdrank.

### GASTRONOMIE& PAIRING

Deze wijn gaat ideaal samen met een gegrild stukje rood vlees, stoofpotje of lamsvlees.

### VINIFICATIE

Basiswijn wordt gevinifieerd met rode druiven die zorgvuldig zijn uitgekozen uit onze hoogste wijngaarden. Fermentatie onder temperatuurcontrole (13° tot 15°C) gedurende ongeveer 30 dagen. De tweede gisting vindt plaats in de fles, volgens de traditionele methode van Champagne waarna het een jaar bewaard wordt alvorens dégorgement.

### DETAILS

Cépages: Tinta Barroca 40 %  
Touriga Franca 30%  
Tinta Roriz 30%

Alcohol 13% vol.  
Total acidity 5,5 g/dm 3  
PH 3,72

Bevat sulfieten

