



# BEETRIA rood

## DOC Douro 2018

### DE WIJN

Krachtige rode wijn die nu op dronk is, maar met gemak nog enkele jaren kan blijven liggen in de kelder.

### 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

Robijn kleur. Fruitig en genereus in expressie, met accenten van aalbes, pruim en rode kers. Geroosterde noten van het vat. Uitstekend volume, rond en elegant, evenwichtig fruit en tanines. Volhardende en stevige afdronk.

### GASTRONOMIE& PAIRING

Deze stevige rode wijn, kan wel een stevig vlezig gerecht gebruiken die wat weerwerk biedt. Ideaal met rood vlees, lam, stoofpotjes en wild.

### VINIFICATIE

De rijpheid van de druiven wordt nauwlettend opgevolgd op de velden door vinoloog Nuno Felga; de druiven worden gedeeltelijk ontstemt om tanines te reduceren. Na kneuzen gebeurt de gisting in inox met gecontroleerde temperatuur van 26° gedurende 8 dagen.

Hierna worden de druiven geperst en rijpen ze nog 9 maanden in een mix van zowel gebruikte als nieuwe eiken vaten uit Frankrijk en Amerika. Hierna worden ze gebotteld en nog enkele jaren bewaard om de wijnen de kans te geven hun volle potentieel te bereiken.

### DETAILS

Cépages: Touriga Nacional 40 %)  
Touriga Franca 30%  
Tinta Roriz 30%

Dry extract 20.1 g/dm<sup>3</sup>  
Alcohol 15,6% vol.  
Total acidity 5,8 g/dm<sup>3</sup>  
Volatile acidity 0,21 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,72

Bevat sulfieten

