



## Porta Regia Tinto 12 meses Monastrell

### Algemeen

Porta regia staat voor de hoofddeur waar de beste wijnen van de bodega waren opgeslagen en is ook de afbeelding van de hoofdingang van één van de bodega's van Sierra Norte.

De wijn bestaat uit 100% Monastrell. De wijngaarden zijn gelegen in Jumilla (Zuid-Spanje) nabij Murica, wat vrij zuidelijk is voor wijngaarden. Maar door de nabijheid van de Middellandse zee ondervinden de wijnstokken frisse invloeden.

De overvloedige zuren in combinatie met het zeeklimaat zorgen voor een zuiderse wijn met de nodige frisheid.

Druiven met de hand geplukt en per stok geselecteerd om een goede balans van zuren, structuur en levendigheid te krijgen.

De wijn rijpt na de alcoholische gisting gedurende 12 maanden verder op Franse eiken vaten.

### Soort

Rood elegant

### Bodem en ondergrond

Kiezel, Zand

### Druif

Monastrell

### Land

Spanje

### Regio

Jumilla

### Jaargang

2020

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens kersenrood.

### Geur

De neus onthult veel aroma's van zwart fruit, zoals kers en pruim, maar ook dadels komen naar voren. Eucalyptus en frisse kruiden zorgen voor een extraatje. Daarnaast ook vanille, hout, koffie en chocolade die zich verder zullen ontwikkelen. Licht aardse toetsen komen in de 2de neus ook hun zegje doen.

### Smaak

In de mond zacht en soepel met rijp zwart fruit en de houtlagering die zich willen profileren. Sappige wijn met frisse kruidige toetsen.



## Gastronomie

Heerlijk bij harde kazen of een mooie charcuterie-schotel, maar ook stoofpotjes zullen goed tot hun recht komen met deze wijn in de nabijheid.

## Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kazen, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

## Alcoholgehalte

14.50 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar