

# **Bucheiro**

## **Colheita 95**



*Quinta do Bucheiro*<sup>®</sup>  
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA



### **Streek**

Douro Portugal

### **Druiven**

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca en Touriga Franca.

### **Vinificatie**

Men verwijderd de steel van de druiven en vervolgens laat men de gisting plaatsvinden in kleine stalen fusten (inoxvaten) onder constante temperatuurcontrole. Voordat de gisting definitief wordt gestopt gaat men de wijn (porto in wording) verschillende keren klaren en telkens kleine hoeveelheden “wine brandy” ( brandewijn, ‘eau de vie’ op basis van wijn) toevoegen tot op het moment dat men de gewenste smaak, zoetigheid heeft bekomen. De Colheita is afkomstig van 1 jaar, wat altijd een zeer goede oogst moet zijn om voldoende materie te hebben. Op de fles staat steeds het jaar van de mise en bouteille vermeld.

### **Alcoholgehalte**

Altijd tussen 19,8 en 21,0 vol.

### **Rijping**

**Tussen 6 en 8 jaar op vat.** Pas na 8 jaar mag de Colheita verkocht worden. Men is niet verplicht om na de 8 jaar meteen de Colheita op fles te trekken.

### **Beschrijving**

Helder, rood van kleur met violettoetsen. Heeft die typische wijngeur gecombineerd met fruitigheid. In de mond manifesteert zich deze fruitigheid verder om te eindigen met een zeer intense, lange afdronk.  
Afkkomstig van de beste percelen van het domein (“A”-perceel).