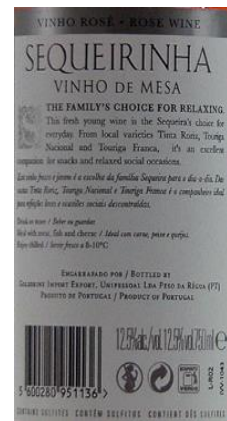




Sequeirinha rosé colheita ****

Druiven Tinta Roriz, Touriga Franca Touriga Nacional, Touriga Franca
Vinificatie Zachte vinificatie op lage temperaturen in roestvrij stalen tanks
S.I.S. Smaakstijl 3 combinatie laag
Smaakprofiel Fruitig en aromatisch, levendig, aardbeien en frambozen, subtiel maar ook kracht
Bestelnummer 0830301



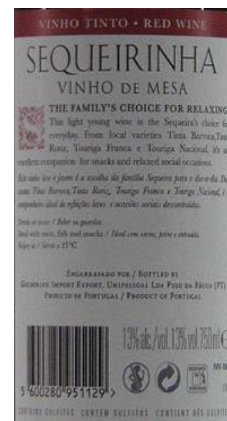
Sequeirinha tinto DOC (2012) ****

Druiven Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.
Vinificatie Zachte vinificatie op lage temperaturen om een zeer fruitig bouquet te realiseren. Rijping gedurende 6 maanden op Amerikaans eiken
S.I.S. Smaakstijl 5 krachtig-droog
Smaakprofiel Goed rood fruit, structuur, room, aangenaam stevig, beetje streng, lengte, mooie tannines
Bestelnummer 0830102



Sequeirinha tinto colheita *(*)**

Druiven Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Vinificatie Zachte vinificatie op lage temperaturen in roestvrij stalen tanks
S.I.S. Smaakstijl 4 fris
Smaakprofiel Licht, rode bessen, kersen, aardbeien, sap, frisheid, niet zo uitgesproken, smakelijk
Bestelnummer 0830101



Sequeirinha reserva tinto (2010) ****

Druiven Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Vinificatie Zachte vinificatie op half hoge temperaturen. Gedeeltelijke malolactische fermentatie in houten vaten. Rijping gedurende 12 maanden op Frans eiken
S.I.S. Smaakstijl 7 combinatie hoog
Smaakprofiel Pruimen, kersen, bramen, lekker stevig, warm, tikje zwoel, stoer, beetje scherp, goede lengte
Bestelnummer 0830401





Manz Douro tinto unoaked 2009

Druiven Touriga Nacional (50%)
Tinta Roriz (50%)
Beide druiven vinificeren apart in roestvrij stalen tanks gedurende 8 dagen. Vervolgens rijping in roestvrij stalen tanks gedurende 20 maanden

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 2 rond

Smaakprofiel Veel geur en smaak, zwarte bessen, viooltjes, laurier en leer

Bestelnummer 0850102



Quinta de Marrocos White Port

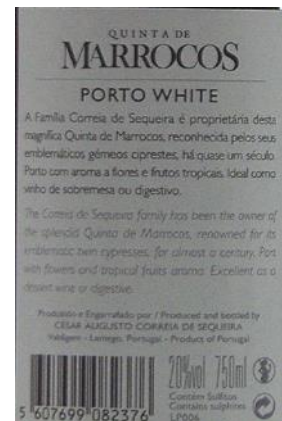
Druiven 35% Malvasia Rei, 35% Malvasia Fina, 30% Gouveio
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Bloemen, tropisch fruit, nectarine en honing

Bestelnummer 0830809



Quinta de Marrocos White Port medium dry

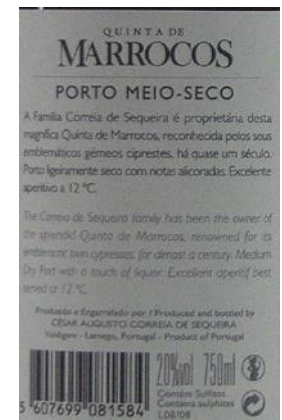
Druiven 40% Malvasia Rei, 30% Gouveio, 30% Fernão Pires
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Gedroogde abrikozen, rozijnen, vanille. Goede zuren en bitters

Bestelnummer 0830811



Quinta de Marrocos Lagr ma Port wit ****

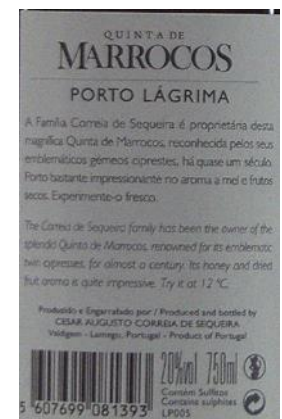
Druiven 20% Malvasia Fina, 20% Gouveio, 60% Fernão Pires
: De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Witte rozijnen, honing, mandarijtjes, stevigheid, vrij zoet, iets scherpte in de finale

Bestelnummer 0830810





Quinta de Marrocos Tawny Port

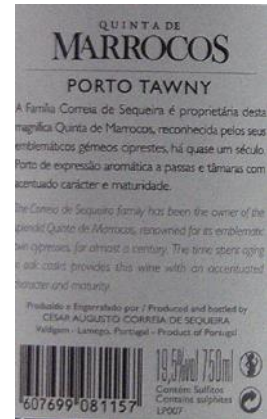
Druiven 15% Tinta Barroca, 55% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn.

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Smakelijk, walnoot, niet te alcoholisch, prima lengte, mooie bitters, aantrekkelijk

Bestelnummer 0830807



Quinta de Marrocos Ruby Port

Druiven 30% Touriga Franca, 20% Sousão, 20% Tinta Amarela, 30% Tinta Barroca
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Smakelijk rood fruit, sap, iets scherpte, braam, krentjes, aangenaam

Bestelnummer 0830808



Quinta de Marrocos Tawny Port 10 years old **(*)**

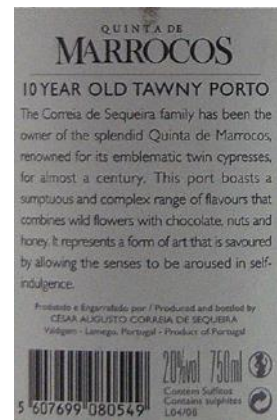
Druiven 20% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca, 40% Tinta Amarela
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Honing, chocolade, noten, mooie bitters, kruidigheid, lengte, verfijnd, vleugje drop

Bestelnummer 0830806



Quinta de Marrocos Tawny Port 20 years old

Druiven 20% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca, 40% Tinta Amarela
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Voortreffelijk, noten, honing, ingedroogde druiven, hazelnoot, caramel

Bestelnummer 0830805





Quinta de Marrocos Port Vintage 2004

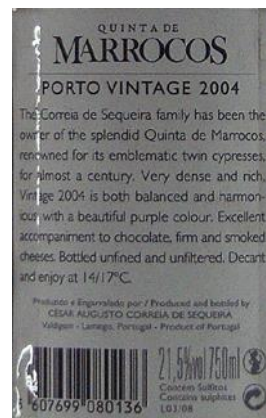
Druiven 50% Touriga Nacional, 45% Sousão, 5% Tinta Amarela
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Elegante, kersen en bramen, zachte tannines, lengte, chocola, pruimen, fraai

Bestelnummer 0830801



Quinta de Marrocos Port Colheita 2000

Druiven 50% Touriga Nacional, 20% Sousão, 15% Tinta Amarela, 15% Tinta Barroca
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel

Bestelnummer 0830802



Quinta de Marrocos Port LBV 2001

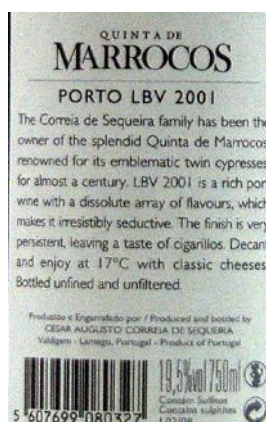
Druiven 15% Tinta Barroca, 30% Tinta Roriz, 30% Tinta Amarela, 25% Touriga Nacional
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Warm en krachtig, stevig, gerijpt, krentjes en kersen, smaakvol, kaneel

Bestelnummer 0830803



Quinta de Marrocos Port LBV 2007

Druiven 15% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz, 15% Touriga Franca, 30% Tinta Amarela, 25% Touriga Nacional
De druiven worden met de voeten getreden in open lagares. Halverwege de klassieke vinificatietechniek voor rode wijn wordt het fermentatieproces gestopt met brandewijn

Vinificatie

S.I.S. Smaakstijl 6 vol en zwaar

Smaakprofiel Jonge en fruitige stijl, kersen, chocola, intens, zuren, tannines, lengte

Bestelnummer 0830804

